



CUP CAKE LADYBUG

PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN

- | | |
|------------------------|------------|
| • Tepung terigu MELATI | 140 gr |
| • Baking Powder | 7 gr |
| • Gula Pasir | 90 gr |
| • Telur | 2 butir |
| • Emulsifier | 5 gr |
| • Susu Cair | 80 ml |
| • Vanilla | 2,5 gr |
| • Pewarna Merah | secukupnya |
| • Pewarna Coklat | secukupnya |
| • Pewarna Hijau | secukupnya |



CARA MEMBUAT :

1. Campurkan bahan kering (tepung terigu & baking powder). Aduk hingga rata.
2. Campurkan susu dan vanilla.
3. Kocok telur, gula dan emulsifier dengan kecepatan sedang hingga mengembang.
4. Masukkan bahan kering, aduk hingga tercampur rata.
5. Tambahkan susu cair, aduk menggunakan spatula.
6. Ambil 1 sendok adonan masukkan ke dalam piping bag (adonan ini tidak perlu diberi warna).
7. Ambil 3 sendok adonan beri warna coklat. Masukkan ke dalam piping bag.
8. Ambil 4 sendok adonan beri warna hijau. Masukkan ke dalam piping bag.
9. Beri warna merah untuk sisa adonan.
10. Siapkan cetakan cup cake. Masukkan adonan merah ke dalam cetakan cup cake hingga hampir penuh.
11. Buat bintil dan garis menggunakan adonan warna coklat.
12. Buat bintil mata menggunakan adonan putih dan coklat.
13. Kukus selama 10-15 menit dengan api sedang menggunakan kukusan yang sudah panas

Hasil untuk 8 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

