

THOUSAND LAYER MOON CAKE



PT MANUNGGA PERKASA

A. BAHAN PIA (DOUGH) :

- | | |
|--------------------------|--------|
| • Tepung terigu DAHLIA | 200 gr |
| • Mentega Putih / Minyak | 60 gr |
| • Gula Pasir | 24 gr |
| • Air | 85 gr |



B. BAHAN PIA (FLAKY)

- | | |
|--------------------------|------------|
| • Tepung terigu DAHLIA | 150 gr |
| • Mentega Putih / Minyak | 70 gr |
| • Pewarna | secukupnya |

C. FILLING

- | | |
|--------------------|------------|
| • Isian Kacang Ijo | secukupnya |
|--------------------|------------|

CARA MEMBUAT :

1. Masukkan semua bahan dough, aduk hingga tercampur rata.
2. Tutup dengan plastik dan diamkan selama 30 menit.
3. Bagi dough menjadi 11 bagian dengan berat masing-masing 33 gram, bulatkan, kemudian sisihkan.
4. Campurkan semua bahan flaky.
5. Bagi flaky menjadi 4 bagian dengan berat masing-masing 36 gram. Kemudian setiap bagianya diberi warna merah, hijau, biru dan kuning.
6. Kemudian setiap adonan warna dibagi lagi menjadi 11, bulatkan, kemudian sisihkan
7. Ambil 1 bulatan dough, pipihkan, isi dengan flaky dan bulatkan (lakukan untuk setiap warna sampai adonan habis).
8. Kemudian press/giling adonan memanjang, lalu gulung.
9. Potong adonan menjadi 2 bagian.
10. Kemudian tipiskan adonan dan isi dengan isian kacang hijau, tutup dan bulatkan lagi.
11. Masukan ke dalam oven dengan suhu 170 °C selama 35 menit sampai matang.
12. Angkat dan sajikan.

Hasil untuk 6 buah.

Pj/mkt

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

