

Cake Lava Lumer



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN:

- | | |
|-----------------------------|--------|
| • Tepung terigu SOKA | 60 gr |
| • Telur | 50 gr |
| • Coklat bubuk | 72 gr |
| • Air hangat | 120 gr |
| • Margarin, lelehkan | 75 gr |
| • Gula pasir | 45 gr |



CARA MEMBUAT:

1. Aduk coklat bubuk, gula pasir dan air hangat sampai larut merata.
2. Tambahkan tepung terigu aduk sampai larut.
3. Tambahkan telur aduk sampai larut.
4. Tuang margarin cair, aduk sampai larut.
5. Tuang pada cetakan yang telah dipoles.
6. Kukus sampai matang (untuk cetakan kecil \pm 5 menit, untuk cetakan besar \pm 10 menit).
7. Keluarkan dari cetakan dan taburi dengan gula halus.

Hasil untuk 10 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

