

GREEN CHEESE STEAM CAKE



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN :

• Tepung terigu Dahlia	125 gr
• Telur	150 gr
• Gula Pasir	125 gr
• Susu Bubuk	5 gr
• Margarine, lelehkan	100 gr
• Sponge	10 gr
• Baking Powder	0,5 gr
• Soda Kue	0,5 gr
• Pasta Pandan	secukupnya

BAHAN TOPING :

• Whippy Cream	100 gr
• Air Es	200 gr



CARA MEMBUAT :

1. Kocok telur, gula pasir, sponge sampai mengembang warna putih dan kaku.
2. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, baking powder dan soda kue yang sudah diayak sedikit demi sedikit.
3. Masukkan margarin yang sudah dilelehkan. Aduk rata.
4. Siapkan loyang ukuran 20x20 yang sudah dioles.
5. Tuang adonan ke dalam loyang.
6. Kukus selama kurang lebih $\pm$ 30 menit.
7. Oleskan cream lalu beri taburan keju.
8. Potong sesuai selera dan siap dihidangkan.

CARA MEMBUAT CREAM :

Campur whippy cream dengan air dingin kocok sampai mengembang

Hasil : 1 loyang ($\pm$ 10 potong)

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

