

POTATO STEAM CAKE



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN :

• Tepung terigu SOKA	150 gr
• Telur	150 gr
• Kentang (kukus)	250 gr
• Gula Pasir	150 gr
• Sponge	15 gr
• Baking Powder	2 gr
• Margarine (cairkan)	100 gr
• Susu	27 gr
• Santan	65 gr



CARA MEMBUAT :

1. Kocok telur, gula pasir, baking powder, sponge sampai putih mengental.
2. Masukkan tepung terigu, susu lalu aduk sampai rata.
3. Masukkan kentang yang sudah dikukus dan dihaluskan, lalu kocok lagi sampai tercampur rata.
4. Masukkan adonan ke dalam loyang yang sudah dipoles.
5. Kukus selama 45 menit sampai matang.
6. Potong-potong dan siap dihidangkan.

Hasil untuk 1 loyang (± 20 potong)

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

