

Bahan :

- | | | |
|------------------------------|-----|----|
| 1. Tepung terigu SOKA | 250 | gr |
| 2. Golden syrup | 155 | gr |
| 3. Soda Kue | 2,5 | gr |
| 4. Minyak | 40 | gr |
| 5. Kuning telur | 15 | gr |
| 6. Selai kacang | 25 | gr |

Bahan Polesan:

- | | | |
|----------------|---|-----|
| - Kuning telur | 2 | btr |
| - Putih telur | ½ | btr |

Bahan Isian Kacang Hijau:

- | | | |
|-----------------------|------------|----|
| 1. Kacang hijau kupas | 500 | gr |
| 2. Gula pasir | 300 | gr |
| 3. Air | 250 | gr |
| 4. Garam | 5 | gr |
| 5. Minyak goreng | 100 | gr |
| 6. Tepung maizena | 50 | gr |
| 7. BOS | 25 | gr |
| 8. Vanili cair | Secukupnya | |



Cara Membuat Isian Kacang Hijau :

1. Kukus kacang hijau hingga empuk, lalu hancurkan hingga halus dengan cara dipress menggunakan mesin roll atau ditumbuk.
2. Campurkan kacang hijau yang telah halus dengan air, tepung maizena, gula pasir dan garam, kemudian masak di atas kompor dengan api sedang sambil diaduk hingga mengental.
3. Kecilkan api, lalu masukkan minyak goreng, BOS dan Vanili, masak kembali sambil terus diaduk hingga kalis. Isian siap digunakan.

Cara Membuat Mooncake:

1. Campur golden syrup, soda kue, dan minyak, aduk merata, masukkan tepung yang sudah diayak, lalu ulen sebentar.
2. Masukkan selai kacang dan kuning telur, ulen merata sampai tidak bergerindil.
3. Diamkan di kulkas selama 2 jam baru dipakai.
4. Timbang adonan @30 gr dan isian @30 gr lalu bulatkan dan cetak.
5. Panggang 150 °C sampai 170 °C (sesuaikan dengan panas oven masing-masing) selama 15 menit lalu angkat dari oven biarkan sebentar baru poles telur.
6. Panggang lagi sampai sedikit kecokelatan.

Hasil untuk 16 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

