

BAHAN :

- | | |
|--------------------------|---------|
| • Tepung Terigu RAFLESIA | 35 gr |
| • Tepung Maizena | 40 gr |
| • Kuning Telur | 3 btr |
| • Selai Jeruk | 1 sdm |
| • Putih Telur | 3 btr |
| • Gula Pasir Halus | 50 gr |
| • Pasta Coklat | 5 tetes |
| • Essen Jeruk | 5 tetes |



CARA MEMBUAT :

1. Kocok kuning telur sampai putih, tambahkan selai jeruk, kocok rata sisihkan.
2. Kocok putih telur dan gula pasir sampai mengembang.
3. Masukkan tepung maizena sambil diayak dan diaduk rata.
4. Tambahkan kuning telur dan diaduk rata.
5. Masukkan tepung terigu sambil di ayak dan diaduk rata.
6. Ambil 3 sdm adonan tambahkan coklat pasta aduk rata dan masukkan ke kantong plastik segitiga. Untuk sisa adonan tambahkan dengan esen jeruk, aduk rata masukkan ke kantong plastik segitiga.
7. Semprot bulat adonan putih di atas silpat, semprot kecil-kecil adonan coklat, bentuk marble dengan tusuk gigi.
8. Oven 10 menit dengan suhu 180 °C, turunkan suhunya 140 °C, oven 45 menit sampai kering.

Hasil untuk 100 gram

Pj/Mkt

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

