

DOUGHNUT WATER MELON STEAM CAKE



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN :

- | | |
|---|------------|
| • Tepung terigu SOKA | 250 gram |
| • Telur | 200 gram |
| • Gula Pasir | 250 gram |
| • Santan Instan | 130 ml |
| • Emulsifier | 10 gram |
| • Air | 130 ml |
| • Vanili | ½ sdt |
| • Biji Wijen | secukupnya |
| • Pewarna Makanan
(Merah,Kuning,Hijau) | secukupnya |



CARA MEMBUAT :

1. Oles cetakan dengan minyak. Siapkan kukusan.
2. Mix telur, gula pasir dan emulsifier dengan kecepatan tinggi sampai lembut.
3. Masukkan tepung terigu, vanili, santan instan dan air, aduk dengan kecepatan pelan.
4. Matikan mixer dan aduk adonan dengan spatula.
5. Bagi adonan, tambahkan pewarna dan aduk hingga pewarna tercapur rata.
6. Taburi biji wijen ke bagian bawah cetakan. Tuang 1½ sdm adonan (warna merah/kuning) ke dalam cetakan, tambahkan adonan warna putih di atasnya dan terakhir tambahkan adonan warna hijau.
7. Kukus selama 15 menit. Setelah mantang angkat dan keluarkan dari cetakan.

Hasil : 12 buah

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

