

# Crispy Almod Cheese Velvet



PT MANUNGAL PERKASA

## BAHAN:

- |                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| • Tepung terigu <b>RAFLESIA</b> | 90 gr      |
| • Putih telur                   | 140 gr     |
| • Mentega, lelehkan             | 100 gr     |
| • Gula halus                    | 100 gr     |
| • Garam                         | ½ sdt      |
| • Pasta vanilla                 | ¼ sdt      |
| • Bubuk bit                     | 10 gr      |
| • Pasta red velvet              | secukupnya |
| • Keju parut                    | secukupnya |
| • Almond slice                  | secukupnya |



## CARA MEMBUAT:

1. Kocok putih telur, gula halus dan garam sampai mengembang dan kaku.
2. Campur tepung terigu **RAFLESIA** yang sudah diayak dengan bubuk bit ke dalam kocokan putih telur dalam 3 tahap, aduk rata pada tiap tahapannya.
3. Masukkan lelehan mentega, aduk rata.
4. Ambil 1 sdt adonan, taruh di atas baking mat, dan bentuk menjadi lingkaran dengan bagian belakang sendok.
5. Tambahkan topping almond iris dan keju parut di atasnya..
6. Panggang selama 20 menit dengan suhu 125 °C sampai matang merata.
7. Siap disajikan.

**Hasil untuk 150 gram.**

**REKOMENDASI  
TEPUNG YANG  
DAPAT DIGUNAKAN**

**Cita Rasa Pangan Berkualitas**

