

BAHAN :

- | | |
|------------------------|------------|
| • Tepung terigu MELATI | 60 gr |
| • Telur | 200 gr |
| • Gula Pasir | 100 gr |
| • Emulsifiere | 5 gr |
| • Susu Bubuk | 15 gr |
| • Baking Powder | 3 gr |
| • Mentega/butter | 50 gr |
| • Margarine | 50 gr |
| • Coklat masak/DCC | secukupnya |



CARA MEMBUAT :

1. Kocok telur, gula pasir dan emulsifier sampai mengembang (kaku berjejak).
2. Masukkan tepung terigu, susu bubuk dan baking powder yang telah diayak, aduk hingga tercampur rata.
3. Matikan mixer, masukkan mentega dan margarin yang telah dilelehkan. Aduk sampai tercampur rata.
4. Masukkan adonan ke dalam cetakan (1/2 dari tinggi cetakan), kukus selama 10 menit.
5. Masukkan coklat masak/DCC.
6. Tuang adonan untuk menutup coklatnya (jangan terlalu penuh).
7. Kukus lagi selama 20 menit.

Hasil untuk 9 buah

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

