

LAPIS MOCHA VANILLA OREO



PT MANUNGGA PERKASA

Bahan A:

- | | |
|--------------|--------|
| • Telur Utuh | 6 btr |
| • Gula Pasir | 150 gr |
| • Emulsifier | 20 gr |

Bahan B:

- | | |
|------------------------|--------|
| • Tepung Terigu DAHLIA | 120 gr |
| • Susu Bubuk | 20 gr |
| • Maizena | 30 gr |

Bahan C:

- | | |
|--------------------|--------|
| • Butter, Lelehkan | 150 gr |
|--------------------|--------|



Bahan Tambahan :

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| • Pasta Vanilla dan 8 keping oreo | Digerus Tanpa Creamnya |
| • Pasta Mocha | Secukupnya |
| • Selai Cokelat | Secukupnya |

Cara Membuat :

1. Panaskan oven suhu atas bawah 180 °C.
2. Mixer bahan A hingga kental berjejak, lalu masukkan bahan B yang sudah diayak terlebih dahulu, mixer dengan speed rendah hingga tercampur rata.
3. Masukkan bahan C, aduk balik hingga tercampur rata.
4. Bagi adonan menjadi 2 bagian sama rata. Yang satu beri pasta vanilla dan remahkan oreo, yang satu beri pasta mocha.
5. Tuang ke dalam loyang yang sudah diberi baking paper. Oven hingga matang.
6. Oles tengahnya dengan selai.

Hasil untuk 40 buah.

REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas

