

BAHAN :

• Tepung terigu BAKUNG	250 gram
• Telur	1 butir
• Gula Pasir	25 gram
• Gula Merah	100 gram
• Air	75 ml
• Susu Cair	150 ml
• Garam	½ sdt
• Baking Powder	½ sdt
• Soda Kue	½ sdt
• Kayu Manis Bubuk	½ sdm



CARA MEMBUAT :

1. Masak gula jawa, gula pasir dan air, masak hingga larut, sisihkan.
2. Campur tepung terigu BAKUNG, baking powder, soda kue, bubuk kayu manis, dan garam, aduk, ayak.
3. Kocok lepas telur.
4. Campurkan campuran terigu, telur, aduk dengan whisk atau sendok kayu. Masukkan sedikit demi sedikit larutan gula, aduk hingga tercampur rata.
5. Masukkan susu cair, aduk rata.
6. Tuang ke dalam loyang loaf atau brownies yang dialasi kertas roti.
7. Tabur wijen putih di atasnya.
8. Oven pada suhu 180 °C selama 45 menit hingga matang.

Hasil : 20 potong

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

