

MATCHA CAKE TOPPED CRUNCHY STREUSEL



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN MATCHA STREUSEL:

- Tepung terigu DAHLIA 32 gram
- Bubuk Matcha 15 gram
- Gula Pasir 25 gram
- Mentega 28 gram

BAHAN POUND CAKE :

- Tepung Terigu SOKA 100 gram
- Mentega 113 gram
- Gula Pasir 100 gram
- Telur 2 butir
- Emulsifier 2 gram
- Bubuk Matcha 3 gram



CARA MEMBUAT MATCHA STREUSEL :

1. Ayak tepung terigu dan bubuk matcha.
2. Tambahkan gula pasir, aduk hingga rata.
3. Tambahkan mentega dan aduk hingga rata cukup dengan menggunakan garpu.
4. Simpan di dalam kulkas.

CARA MEMBUAT POUND CAKE :

1. Masukkan mentega, gula pasir, campur hingga creamy dan halus.
2. Masukkan kocokan telur dan mix hingga tercampur rata.
3. Masukkan ayakan tepung terigu, baking powder, aduk hingga rata.
4. Bagi adonan menjadi 2.
5. Tambahkan adonan 1 dengan bubuk matcha, campur hingga rata.
6. Masukkan ke dalam loyang, adonan matcha terlebih dahulu.
7. Kemudian tutup dengan adonan putih.
8. Beri taburan matcha streusel di bagian atas adonan.
9. Oven adonan selama 50 menit pada suhu 170 °C.
10. Setelah matang Matcha Cake Topped Crunchy Streusel siap dihidangkan.

Hasil : 12 buah

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

