



## BAHAN:

- |                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| • Tepung terigu <b>RAFLESIA</b> | 100 gr     |
| • Putih telur                   | 80 gr      |
| • Gula pasir                    | 80 gr      |
| • Gula halus                    | 100 gr     |
| • Garam                         | secukupnya |
| • Vanili bubuk                  | secukupnya |
| • Pewarna makanan               | secukupnya |



## BAHAN MERINGUE:

- |                              |        |
|------------------------------|--------|
| • Gula pasir                 | 60 gr  |
| • Air                        | 15 gr  |
| • Putih telur                | 42 gr  |
| • Mentega tawar (suhu kamar) | 200 gr |
| • Susu bubuk                 | 45 gr  |

## CARA MEMBUAT MACARON:

1. Kocok putih telur dan garam secukupnya menggunakan mixer dengan kecepatan tinggi, masukan gulu sedikit demi sedikit sampai adonan putih telur mengembang sempurna (berjejak).
2. Masukan gula halus, tepung terigu dan vanili yang sudah di ayak ke dalam adonan putih telur yang sudah mengembang aduk sampai merata sampai agak encer.
3. Masukan pewarna makanan sesuai selera, aduk sampai rata dan masukan kedalam plastik segitiga kemudian tuang di loyang membentuk lingkaran kurang lebih diameter 2 cm.
4. Oven di suhu kurang lebih 150 °C selama kurang lebih 20 menit.

## CARA MEMBUAT MARINGUE:

1. Rebus air dan dulu pasir sampai mendidih.
2. Kocok putih telur sampai mengembang kemudian masukan sedikit demi sedikit rebusan gula pasir dan aduk menggunakan mixer sampai adonan dingin.
3. Masukan mentega tawar dan mixer sampai merata.
4. Masukan susu bubuk kemudian aduk sampai rata, kemudian masukan ke dalam plastik segitiga.

**Hasil untuk 24 buah.**

REKOMENDASI  
TEPUNG YANG  
DAPAT DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas

