

SOFT CLOUD BREAD



PT MANUNGGAL PERKASA

Bahan :

1.	Tepung terigu BAKUNG	33	gr
2.	Kuning telur	30	gr
3.	Putih telur	70	gr
4.	Susu cair	30	gr
5.	Gula pasir	30	gr
6.	Vanili	3	gr



Cara Membuat :

1. Buat cetakan (kertas hvs lebar 6 cm dan panjang mengikuti panjang kertas hvs).
2. Buat lingkaran dengan diameter 7-8 cm. Rekatkan dengan steples.
3. Kocok kuning telur dan susu cair menggunakan whisk.
4. Masukkan tepung terigu yang sudah diayak, aduk sampai rata.
5. Tambahkan pasta vanila, aduk lagi sampai tercampur rata.
6. Siapkan wadah yang bersih.
7. Masukkan putih telur, kocok dengan mixer dengan kecepatan rendah sampai berbusa.
8. Masukkan gula pasir dalam 3 tahap (jangan sekaligus) sampai busa halus. Naikkan speed menjadi 2.
9. Ambil 1/3 kocokan putih, masukkan kecampuran adonan kuning telur, Aduk sampai rata.
10. Masukkan lagi 1/3 kocokan putih telur. Aduk sampai rata.
11. Ambil 1/3 adonan kocokan putih telur yang terakhir, aduk secara perlahan.
12. Panaskan teflon (gunakan api sangat kecil). Letakkan cetakan.
13. Tuang adonan $\frac{3}{4}$ dari cetakan, tutup dan panggang 7-10 menit sampai berwarna kecoklatan, kemudian dibalik.
14. Tutup lagi, dan panggang selama 7-10 menit.
15. Angkat dan segera lepaskan adonan dari cetakan (jangan sampai dingin).

Hasil untuk 4 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

