

BOLU KETAPANG



PT MANUNGGAL PERKASA

Bahan :

- | | | |
|----|------------------------|---------|
| 1. | Tepung Terigu Raflesia | 200 gr |
| 2. | Gula pasir | 190 gr |
| 3. | Ammonium bicarbonat | 0.2 gr |
| 4. | Telur | 2 butir |
| 5. | Air | 90 gr |
| 6. | Emulsifier | 10 gr |



Cara Membuat:

1. Larutkan ammonium bicarbonat ke dalam air, sisihkan.
2. Kocok telur, gula pasir dan emulsifier hingga mengembang.
3. Tambahkan air larutan, aduk rata.
4. Masukkan tepung terigu, aduk kembali hingga rata.
5. Masukkan dalam plastik segitiga, spuitkan dalam cetakan bolu ketapang yang sudah dipoles margarin.
6. Oven dengan suhu 200°C selama 15 menit hingga matang.
7. Angkat, siap dihidangkan.

Hasil: untuk 350 gr.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

