

BIKA AMBON TERIGU



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN ADONAN :

Tepung Terigu MELATI	50 gr
Tepung Tapioca	100 gr
Gula Pasir	300 gr
Santan Kental, masak	375 cc
Kuning Telur	200 gr
Putih Telur	200 gr
Garam	5 gr
Margarin Cair	100 gr
Daun Jeruk	secukupnya
Pewarna Kuning	secukupnya
Esen Vanili	secukupnya



BAHAN ADONAN BIANG :

Tepung Terigu MELATI	150 gr
Ragi Instan	5 gr
Air	150 cc
Gula Pasir	25 gr

CARA MEMBUAT :

1. Adonan biang : campur tepung terigu, gula pasir, ragi dan air sampai merata, kemudian fermentasikan selama 1 jam.
2. Adonan bika ambon : kocok kuning telur, putih telur, gula, vanili dan garam sampai kental dan putih.
3. Campur adonan biang dengan $\frac{1}{2}$ bagian santan, masukkan tepung terigu Melati P dengan kecepatan rendah.
4. Sambil diaduk, campur telur yang telah dikocok dan $\frac{1}{2}$ bagian santan hingga habis dengan kecepatan rendah atau gunakan 1 pengaduk mixer. Gunakan kecepatan sedang, kocok hingga adonan halus dan merata.
5. Tambahkan margarin cair dan pewarna kuning, aduk hingga rata.
6. Fermentasikan selama 3 jam.
7. Saring adonan kemudian tuang ke dalam cetakan bika ambon yang sudah dipanaskan dan dioles margarin.
8. Panggang adonan di atas kompor dengan tutup terbuka dan api kecil hingga terbentuk gelembung-gelembung kecil, kemudian tutup untuk mematangkan bagian atas bika ambon.
9. Angkat dan sajikan bika ambon setelah matang.

Hasil untuk 28 buah

REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas

