

## BAHAN ADONAN :

Tepung Terigu <b>MELATI</b>	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 <b>MELATI</b>	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**

