



PUKIS

BAHAN :

Tepung terigu MELATI P	200 gr
Tepung terigu KANTIL	50 gr
Ragi instan	5 gr
Telur	2 butir
Gula pasir	175 gr
Susu kental manis	50 gr
Santan hangat	370 ml
Margarin, lelehkan	100 gr

Topping :

Keju parut atau coklat ceres
Mentega untuk polesan



CARA MEMBUAT :

1. Kocok telur dan gula pasir dengan kecepatan tinggi hingga mengembang.
2. Rendahkan kecepatan mixer, masukkan susu kental manis, lalu tepung terigu bergantian dengan santan hangat, aduk hingga rata.
3. Tambahkan margarin leleh, aduk rata kembali.
4. Tutup adonan, dan biarkan selama kurang lebih 1 jam.
5. Panaskan cetakan pukis, tuang adonan pukis hingga $\frac{3}{4}$ cetakan. Tutup cetakan, biarkan hingga $\frac{1}{2}$ matang, tabur dengan topping sesuai selera. Masak lagi hingga matang.
6. Angkat dari cetakan, poles dengan mentega.
7. Biarkan dingin, siap dihidangkan.

Hasil untuk 20 buah

REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas

