

## Bahan:

Tepung terigu MELATI	120 gram
Telur	4 btr
Gula Pasir	120 gram
Garam	$\frac{1}{4}$ sdt
Emulsifier	5 gram
Baking Powder	$\frac{1}{4}$ sdt
Santan Kental Instan	75 gram
Pewarna Hijau Muda	3 tetes
Pewarna Merah Muda	3 tetes



## Cara Membuat :

1. Kocok telur, gula pasir, garam dan emulsifier sampai mengembang. Masukkan tepung terigu MELATI dan baking powder sambil diayak dan diaduk perlahan bergantian dengan santan kental instan.
2. Bagi 3 adonan. Satu bagian tambahkan pewarna hijau muda. Aduk rata. Masukkan dalam kantung plastik segitiga.
3. Satu bagian tambahkan pewarna merah muda. Aduk rata. Masukkan dalam kantung segitiga.
4. Sisanya biarkan putih, masukkan dalam kantung segitiga.
5. Semprotkan adonan bergantian warna dalam cetakan plastik kecil bentuk bunga yang sudah dipoles dengan minyak.
6. Kukus dengan api sedang 20 menit sampai matang.

**Hasil untuk: 12 buah**

**REKOMENDASI  
TEPUNG YANG  
DAPAT DIGUNAKAN**

**Cita Rasa Pangan Berkualitas**

