

Lapis Legit Kismis Gulung



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN:

- | | |
|--------------------------------|------------|
| • Tepung terigu SOKA | 230 gr |
| • Kuning telur | 22 butir |
| • Putih telur | 8 butir |
| • Margarin | 200 gr |
| • Butter | 300 gr |
| • Gula halus | 400 gr |
| • Susu kental manis | 1/2 kaleng |
| • Susu bubuk | 20 gr |
| • Vanili bubuk | secukupnya |
| • Kismis, rendam lalu pipihkan | 100 gr |
| • Selai nanas untuk olesan | secukupnya |



CARA MEMBUAT:

1. Kocok putih telur hingga kaku, sisihkan.
2. Kocok margarin, butter, gula halus dan vanili hingga mengembang, masukkan kuning telur satu persatu bersama susu kental manis sambil terus dikocok asal tercampur rata saja.
3. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit sampai tercampur rata. Campurkan busa putih telur ke dalam adonan lalu aduk menggunakan spatula.
4. Siapkan loyang ukuran 30 x 30 cm sebanyak dua buah yang dialasi kertas roti, Panggang selapis demi selapis menggunakan api atas dengan suhu 170 ° Lakukan hingga adonan habis sesekali dalam satu lapis tabur dengan kismis.
5. Setelah selesai, tuang lapis legit, oles dengan selai nanas, gulung dan mampatkan. Dinginkan, siap hidangkan.

Hasil untuk 30 potong.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

