

BAHAN :

- | | |
|--------------------------------|------------|
| • Tepung terigu Melati | 1000 gr |
| • Telur | 250 gr |
| • Unsalted Butter (lelehkan) | 80 gr |
| • Gula Pasir | 80 gr |
| • Garam | 2,5 gr |
| • Emulsifier | 5 gr |
| • Maizana/Cusstard | 15 gr |
| • Pewarna (Merah,Kuning,Hijau) | secukupnya |
| • Vanilla | secukupnya |

Bahan Membuat Whipped Cream

- | | |
|----------------------------|------------|
| • Whipped Cream bubuk/cair | 100 gr |
| • Air Dingin | 200 gr |
| • Buah Potong | secukupnya |



CARA MEMBUAT :

1. Campurkan, telur, gula pasir, terigu, garam, emulsifier dan maizena kocok hingga tercampurlembut.
2. Masukkan unsalted butter cair, aduk sampai tercampur rata, kemudian bagi menjadi 2 adonan,masing masing kemudian tambahkan pewarna makanan pada adonan (warna kuning dan hijau),aduk sampai rata.
3. Masukkan ke cetakan kue (cup cake ukuran diameter 14 cm x tinggi 3 cm) sebanyak ±3 sendokmakan..
4. Panggang dengan suhu 180 °C selama 20 menit..
5. Angkat dan keluarkan dari cetakan (cup cake) balik dan tekan menggunakan rolling pin perlahan bagian tengahnya dan hiasi bagian tengah dengan cream dan buah atau spikle.

CARA MEMBUAT Whipped Cream :

Kocok Whipped cream dan air sampai creamy

Hasil untuk 15 buah

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

