



# SEMPRIT JERUK

## BAHAN

- Tepung terigu **BAKUNG** 195 gr
- Maizena 125 gr
- Gula Tepung 75 gr
- Susu Bubuk 25 gr
- Baking Poiwder 1 gr
- Sari Jeruk Instan 7 gr
- Kuning Telur 2 btr
- Mentega Dingin 125 gr
- Margarin 50 gr
- Parutan Kulit Jeruk Sunkis 2 tsp
- Chocochip (untuk hiasan) secukupnya
- Cherry, potong kecil (untuk hiasan) secukupnya
- Keju parut (untuk hiasan) secukupnya



## CARA MEMBUAT :

1. Kocok mentega, margarin, gula tepung dan sari jeruk instan  $\pm$  30 detik sampai lembut. Tambahkan kuning telur, kocok samapai rata.
2. Masukkan tepung terigu, maizena, susu bubuk dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata. Masukkan parutan kulit jeruk sunkis, aduk rata.
3. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga (gunakan spuit sesuai selera), semprot adonan di atas loyang yang dialasi silpat. Letakkan chocochips, cherry dan keju di atasnya.
4. Oven dengan api atas dengan suhu  $\pm$  170 °C sekitar 30 menit sampai matang.
5. Angkat dan siap dihidangkan

Hasil untuk  $\pm$  490 gram

**REKOMENDASI  
TEPUNG YANG  
DAPAT DIGUNAKAN**

**Cita Rasa Pangan Berkualitas**

