

ALMOND CHEESE LEKKER HOLLAND



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN :

• Tepung Terigu KANTIL	220 gr
• Butter	200 gr
• Gula Pasir	125 gr
• Susu Bubuk	30 gr
• Keju Parut	50 gr
• Telur	50 gr

BAHAN OLESAN :

• Kuning Telur	15 gr
• Susu Cair	5 gr

BAHAN TABURAN :

• Choco chips	secukupnya
• Almond slice	secukupnya



CARA MEMBUAT :

1. Kocok butter, gula, telur dengan kecepatan tinggi selama 5-7 menit, sampai pucat.
2. Matikan mixer. Masukkan tepung terigu dan susu bubuk yang sudah diayak. Aduk rata dengan spatula.
3. Masukkan keju parut, aduk rata.
4. Olesi loyang 20x20 dengan margarin dan alasi dengan baking paper
5. Tuang adonan dan ratakan.
6. Olesi dengan bahan olesan, kerat-kerat permukaannya dengan garpu.
7. Taburi dengan almond slice dan choco chip.
8. Oven pada suhu 165°C selama 30 menit samapi matang.
9. Potong sesuai selera dan siap dihidangkan.

Hasil untuk 1 loyang (± 10 potong)

Pj/Mkt

REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas

