

BAHAN KULIT :

- Tepung Terigu **MELATI** 60 gr
- Tepung Terigu **BAKUNG** 150 gr
- Mentega 110 gr
- Gula Halus 15 gr
- Telur 1 btr

BAHAN ISI :

- Susu Kental Manis 130 gr
- Susu Cair 100 gr
- Kuning Telur 2 btr
- Maizena 1 sdm
- Vanilla Ekstrak ½ sdt



CARA MEMBUAT :

1. Isian: campur semua bahan,aduk rata, saring lalu sisihkan.
2. Campur semua bahan kulit, uleni rata. Bagi-bagi adonan masukkan ke cetakan pie yang sudah dioles margarin, tekan-tekan hingga pas. Tusuk-tusuk bagian dasar dengan garpu.
3. Campur semua bahan isi, aduk dengan whisk sampai rata.
4. Tuang isian ke kulit hingga 2/3 penuh.
5. Oven dengan suhu 180 °C selama 25 menit atau hingga matang.

Hasil untuk 12 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

