

PIE SUSU



PT MANUNGGAL PERKASA

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

