

BAHAN :

- | | |
|------------------------|--------|
| • Tepung terigu MELATI | 110 gr |
| • Tepung Maizena | 15 gr |
| • Gula Pasir | 110 gr |
| • Susu cair | 1 L |
| • Butter | 60 gr |
| • Kelapa Kering | 250 gr |
| • Gula Halus | 200 gr |
| • Whip Cream Cair | 400 gr |



CARA MEMBUAT :

1. Masukkan susu cair, tepung terigu, tepung maizena dan gula pasir dalam satu wadah kemudian panaskan dengan api sedang aduk sampai merata.
2. Masukkan butter ke dalam adonan yang sudah mendidih matikan api dan aduk rata sampai butter mencair sempurna.
3. Tuang adonan ke loyang yang telah dilapisi kelapa kering sampai merata masukan ke dalam lemari pendingin selama 4 jam atau sampai dingin dan kaku.
4. Mixer whip cream sampai mengembang sempurna kemudian oleskan ke adonan yang telah didinginkan, oles sampai merata dinginkan kembali selama 30 menit.
5. Taburi gula halus sampai merata kemudian potong sampai beberapa bagian berbentuk kotak kemudian gulung.

Hasil untuk 32 buah

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

