

LOLI POP CAKE



PT MANUNGGAL PERKASA

Bahan Cake:

1. Tepung terigu MELATI	200 gram
2. Margarine	200 gram
3. Gula pasir	200 gram
4. Telur utuh	200 gram
5. Baking powder	5 gram

Bahan pelengkap:

1. Madu	200 ml
2. Coklat masak warna-warni	500 gram
3. Spikle	50 gram
4. Stik plastic	50 batang



Cara Membuat:

1. Panaskan oven. Siapkan loyang diameter 22 cm, poles, alasi dengan kertas roti.
2. Cake, masukkan semua bahan ke dalam mixer.
3. Kocok dengan kecepatan tinggi sambil sesekali di scrape hingga mengembang sempurna.
4. Tuang ke dalam loyang, oven dengan suhu 180 °C, selama ± 45 menit hingga matang.
5. Dinginkan.
6. Setelah dingin, hancurkan cake, tambahkan madu, hingga didapatkan tekstur cake yang dapat dikepal.
7. Bentuk cake sesuai selera, tusuk dengan stick, dinginkan dalam lemari pendingin.
8. Setelah stick tertancap kokoh, celupkan dalam coklat masak, taburi dengan spikle sesuai selera. Simpan lagi dalam lemari es.

Hasil: untuk 50 buah.

**REKOMENDASI TEPUNG
YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

