

Coconut Lime Cake



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN:

- Tepung terigu **MELATI** 130 gr
- Mentega tawar 130 gr
- Susu cair 100 ml
- Gula pasir 200 gr
- Kuning telur 200 gr
- Putih telur 400 gr
- Garam ½ sdt
- Cream of tartar 1 sdt
- Kelapa parut kering 25 gr
- Air jeruk nipis 60 ml
- Kulit lemon, parut 10 gr

BAHAN TOPPING:

- Butter cream secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega tawar hingga meleleh. Matikan api. Tambahkan terigu aduk sampai kalis. Angkat.
2. Tuang susu cair, air jeruk nipis, tuang ke kuning telur, kocok rata.
3. Tuang sedikit – sedikit ke campuran tepung terigu sambil diaduk sampai licin, sisihkan.
4. Kocok putih telur, garam dan cream of tartar sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sedikit – sedikit ke dalam kocokan putih telur sambil diaduk perlahan.
5. Tuang ke dalam loyang 26x26x4 cm. taburkan kelapa kering. Letakkan di loyang yang diberi sedikit air (au bain marie). Oven dengan api bawah suhu 160°C selama 50 menit hingga matang.
6. Angkat, hias dengan butter cream.

Hasil untuk 30 potong.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

