

Cake Pepaya Pondok Halimun (Cake Pepaya)



PT MANUNGGAL PERKASA

Bahan:

1. Daging buah pepaya matang	380	gr
2. Tepung terigu DAHLIA	460	gr
3. Gula pasir	225	gr
4. Margarin	260	gr
5. Telur	150	gr
6. Emulsifier	35	gr
7. Vanila	3	gr
8. Baking powder	5	gr
9. Soda kue	5	gr



Cara membuat:

1. Ayak terigu Dahlia baking powder dan soda kue, sisihkan.
2. Blender daging papaya matang.
3. Kocok gula, margarin, hingga mengembang, masukan emulsifier, kocok kembali.
4. Masukan telur satu peratu bergantian dengan daging papaya yng telah diblender, aduk rata.
5. Masukan campuran terigu Dahlia, soda kue, dan baking powder, aduk rata.
6. Tuang dalam loyang dan taburi dengan chocochip.
7. Panggang dalam suhu 180°C, selama 35 menit atau hingga matang kecoklatan.
8. Angkat, bisa disajikan dengan menambahkan filling cream.

Untuk 2 loyang cake.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

