

Bahan:

1. Tepung Terigu MELATI	200	gr
2. Gula pasir halus (1)	100	gr
3. Garam	2	gr
4. Kuning telur	7	butir
5. Putih telur	5	butir
6. Baking powder	2	gr
7. Minyak sayur	100	ml
8. Susu cair	50	ml
9. Air perasan jeruk siam	50	ml
10. Essen jeruk	1	sdt
11. Cream of tartar	2	gr
12. Pewarna orange	3	tetes
13. Gula pasir halus (2)	130	gr
14. Keju, potong dadu $\frac{1}{2}$ cm	100	gr
15. Coklat bubuk	20	gr

Bahan topping: butter cream



Cara membuat:

1. Ayak tepung terigu Melati dengan baking powder kemudian campur dengan gula (1) dan garam sampai merata.
2. Dalam wadah lain, campur minyak sayur, kuning telur, susu cair, air jeruk sampai merata. Tuang campuran tepung terigu kemudian aduk sampai merata dan halus.
3. Kocok putih telur, gula (2) dan cream of tartar sampai putih dan mengembang.
4. Masukkan kocokan putih telur ke dalam campuran kuning telur no. 2, aduk merata,
5. Masukkan keju yang sudah dicampur dengan coklat bubuk, aduk merata kemudian tuang ke dalam cetakan chiffon Ø 26 cm.
6. Panggang dalam oven suhu 180°C selama ± 50 menit hingga matang.
7. Keluarkan dari oven dan balikkan secepatnya, tunggu sampai dingin, keluarkan dari cetakan.

Hasil: untuk 20 potong.

REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas

