

Cupcake Oseng Bengkuang Topping Abon



PT MANUNGGAL PERKASA

Bahan:

1.	Tepung terigu MELATI	120	gr
2.	Mentega tawar, dinginkan	100	gr
3.	Margarine	25	gr
4.	Gula halus	50	gr
5.	Kuning telur	4	butir
6.	Maizena	20	gr
7.	Susu cair	25	ml
8.	Putih telur	3	butir
9.	Gula pasir halus	50	gr
10.	Cream of tartar	¼	sdt

Bahan isi:

1.	Margarine	1	sdm
2.	Bawang Bombay	½	buah
3.	Bawang putih	3	siung
4.	Cabe	3	buah
5.	Bengkuang, parut kasar	200	gr
6.	Kornet	50	gr
7.	Daun bawang, iris halus	2	batang
8.	Garam	½	sdt
9.	Gula pasir	¼	sdt
10.	Susu cair	50	ml

Bahan topping:

Mayones	50	gr
Susu kental manis	1	sdm
Abon ayam	100	gr



Cara membuat:

1. Isi: panaskan margarine, tumis bawang Bombay dan bawang putih sampai harum, tambahkan cabe, tumis hingga layu. Masukkan bengkuang dan kornet serta bumbu-bumbu yang lain. Terakhir tuang susu, masak hingga airnya menyusut. Sisihkan.
2. Cake: Kocok margarine, mentega tawar dan gula halus sampai lembut. Tambahkan kuning telur satu persatu bergantian dengan sebagian tepung terigu sambil diayak dan dikocok.
3. Masukkan sisa tepung dan maizena bergantian dengan susu cair sambil diayak dan dikocok perlahan, sisihkan.
4. Kocok putih telur dan cream of tartar sampai setengah mengembang. Masukkan gula pasir sedikit – sedikit sambil dikocok sampai mengembang. Masukkan ke dalam kocokan mentega sambil diaduk rata.
5. Tuang setengah adonan cupcake ke dalam cetakan, kemudian isi dengan isian, kemudian tuang adonan lagi hingga ¾ cup cases.
6. Oven dengan api bawah suhu 190°C selama 25 menit hingga matang.
7. Setelah diangkat, oles bagian atas cake dengan campuran mayones dan susu kental manis, taburkan abon ayam.
8. Siap hidangan.

Hasil untuk 8 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

