



Pisang Caramel Bintik Chocochip

Bahan:

Tepung terigu RAFLESIA	250	gr
Mentega, dinginkan	125	gr
Margarin	50	gr
Garam	$\frac{1}{4}$	sdt
Sirup caramel	1	sdm
Pisang ambon, haluskan	100	gr
Kuning telur	2	butir
Maizena	25	gr
Susu bubuk	25	gr
Baking powder	$\frac{1}{2}$	sdt
Choco chip ukuran sedang	100	gr



Topping :

Gula halus	35	gr
Putih telur	200	gr
Cream of tartar	$\frac{1}{4}$	sdt
Coklat masak, lelehkan	50	gr

Cara membuat:

1. Kocok mentega tawar, margarine, gula tepung dan garam 4 menit sampai lembut. Masukkan sirup caramel, pisang ambon dan kuning telur. Kocok rata.
2. Masukkan tepung terigu, maizena, susu bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata. Tambahkan choco chip. Aduk rata.
3. Ambil sedikit adonan, pulung, bentuk seperti bentuk pisang. Letakkan di loyang yang dioles margarine.
4. Oven dengan api bawah suhu 140°C selama 30 menit sampai matang, angkat dinginkan.
5. Topping : kocok putih telur dan cream of tartar sampai setengah mengembang. Masukkan gula tepung sambil dikocok sampai mengembang. Tambahkan esen pisang dan pewarna kuning.
6. Hias kue dengan topping, beri guratan menggunakan coklat leleh yang dimasukkan dalam plastic segitiga, biarkan kering.

Hasil: untuk 600 gram.

REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas

