



Melezatkan!



 min

Bika Ambon

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 200 gram tepung tapioka
- 100 gram tepung terigu protein sedang
- 220 gram gula pasir
- 1 sdt garam
- 400 ml [Sasa Santan Cair](#)
- 2 batang sereh geprek
- 6 lembar daun jeruk buang tulangnya
- 2 sdt kunyit bubuk
- 4 butir telur
- 30 gram margarin, lelehkan

Bahan Biang:

- 8 gram ragi instant
- 100 ml air kelapa

CARA MEMBUAT

1. Masak santan, sereh, daun jeruk, dan kunyit bubuk. Dinginkan dan saring. Sisihkan.
2. Campur bahan biang, aduk rata. Tutup pakai serbet. Biarkan kurang lebih 10 menit.
3. Kocok lepas telur, sisihkan.
4. Campur tapioka, terigu, gula pasir, dan garam. Masukkan bahan biang dan setengah santan, aduk rata. Masukkan telur dan sisa santan, aduk rata.
5. Pukul-pukul adonan selama kurang lebih 5 menit. Tutup pakai plastik. Diamkan selama 90 menit.
6. Panaskan oven suhu 180°C api bawah selama 15 menit.
7. Siapkan loyang persegi 20x20, oles margarine dan taburi tepung tapioka.
8. Masukkan margarine leleh, aduk rata. Tuang adonan ke loyang, lalu masukkan ke oven. Panggang selama 45 menit.