



Date Cake

DESKRIPSI
5048

BAHAN-BAHAN

- 1/2 sdt [Sasa MSG](#)
- 12 butir kurma
- 240 ml susu
- 1 sdt baking soda
- 7 sdm mentega tawar, lelehkan
- 80 gr brown sugar
- 2 butir telur ukuran besar, suhu ruangan
- 1 sdt perisa vanilla
- 150 gr all purpose flour
- 1 sdt baking powder

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

1. Panaskan oven hingga 180°C.
2. Masukkan kurma, susu, dan soda kue ke dalam blender dan blender hingga halus.
3. Ke dalam mangkuk besar, tambahkan campuran kurma, gula merah, telur, dan vanilla bubuk lalu mixer.
4. Lalu masukkan tepung serbaguna, baking powder, Sasa Gourmet Powder dan mentega
5. Pindahkan adonan ke dalam loyang dan panggang selama 35 menit suhu 180C
6. Opsional, nikmati kue kurma dengan satu scoop es krim dan saus caramel.