



100 min



Dessert Box Rasa Klepon

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

Bahan kue:

- 3 butir telur utuh
- 2 butir kuning telur
- 90 gr gula pasir
- 1/2 sdt SP
- 70 gr tepung protein rendah
- 10 gr Sasa Santan Bubuk
- 5 gr maizena
- 3 gr bubuk pandan
- 1 sdm pasta pandan
- 75 gr mentega + 1 sdt kental manis

Bahan unti kelapa:

- 250 gr kelapa parut setengah tua
- 50 gr gula kelapa
- 80 gr gula merah sisir halus (d disesuaikan selera)
- 100 ml air



Melezatkan!

- Sejumput vanili bubuk
- Sejumput garam
- Daun pandan secukupnya

Bahan cream:

- 300 ml Sasa Santan Cair
- 50 gr gula pasir
- Sejumput garam
- Pasta pandan

CARA MEMBUAT

Cara membuat kue:

1. Panaskan oven 160 derajat.
2. Lelehkan mentega dan kental manis, sisihkan.
3. Kocok gula, telur, dan SP hingga mengembang putih. Masukkan pasta pandan.
4. Tambahkan bahan kering yang sudah diayak terlebih dahulu.
5. Lalu masukan mentega, aduk hingga rata.
6. Siapkan loyang ukuran 24x24x5 cm, oles dengan margarin hanya bagian bawahnya saja, beri kertas roti. Tuang adonan ke dalam loyang oven hingga matang.

Cara membuat unti kelapa:

1. Masak gula kelapa, gula merah, vanili, air, dan daun pandan sampai cair.
2. Pada wajan tuang kelapa, lalu masukkan larutan gula. Masak hingga unti kelapa setengah kering.

Cara membuat krim:

1. Kocok Sasa Santan Cair dan gula hingga mengembang, lalu masukkan pasta pandan.
2. Simpan di kulkas hingga akan digunakan.
3. Tata cake, unti kelapa, krim dan hias sesuai selera.
4. Hidangan siap disajikan.