



Klapertart Keju

DESKRIPSI

6091

BAHAN-BAHAN

- 2 pack [Sasa Santan Bubuk](#)
- 800 gr daging kelapa muda
- 150 ml susu UHT putih
- 200 gr kismis
- 2 butir telur
- 4 sdm gula
- 1 sdm terigu, larutkan dengan 3 sdm air
- 2 sdm tepung maizena, larutkan

CARA MEMBUAT

1. Masukkan gula, tepung maizena, tepung terigu, susu UHT, dan Sasa Santan Bubuk aduk hingga merata dan masak hingga mendidih.
2. Masukkan mentega, kuning telur, aduk kembali hingga merata.
3. Lalu masukkan daging kelapa muda, kismis, aduk rata. Taburkan sedikit bubuk cinnamon dan aduk kembali.
4. Tuang pada cetakan dan panggang selama 15 menit.
5. Mixer putih telur dan gula sampai halus, lalu tuang ke cetakan.
6. Taburkan kismis, keju parut, dan daging kelapa muda sebagai topping. Panggang selama 30 Menit



Melezatkan!

7. Klapertart siap disajikan.