Melezatkan!



Kue Kering Kenari Santan

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 250 gr mentega
- 300 gr gula palem
- 2 butir kuning telur
- 200 gr kacang kenari sangrai, haluskan
- 350 gr tepung terigu
- 50 gr maizena
- 120 gr Sasa Santan Bubuk
- 100 gr keju cheddar, parut
- 1 butir kuning telur

CARA MEMBUAT

1. Langkah pertama, kocok telur, gula pasir, garam, dan emulsifier sampai adonan mengembang. Kemudian masukkanlah tepung terigu dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
2. Tambahkan santan kental instan, esens pandan, dan pewarna hijau sedikit – sedikit sambil diaduk rata. Tambahkan kenari. Aduk rata.
3. Tuang pada loyang berukuran 24 x 12 x 4 cm yang dioles margarin dan dialas kertas roti. Oven 30 menit dengan suhu 190 derajat Celsius sampai matang. Angkat kemudian dinginkan.
4. Potong – potong kue bolu tersebut dengan ketebalan 1 cm. Letakkan potongan kue tersebut pada loyang tanpa dioles margarin.
5. Masukkan ke dalam oven 30 menit dengan api bawah suhu 130 derajat Celsius. Setelah 30 menit kue dibalik, kemudian oven lagi sekitar 5 menit sampai kering.
6. Setelah kering, keluarkan dari dalam oven, dinginkan beberapa saat, kue bolu kering panda kenari siap untuk disajikan.