



45 min



Kungfu Panda Mooncake

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 120gr tepung beras ketan
- 120gr tepung beras
- 60gr maizena
- 100gr gula halus
- 300ml susu cair
- 50gr [Sasa Santan Bubuk Omega 3](#)
- 55gr minyak goreng
- 1/2 sdt vanili bubuk
- Pasta kacang merah

CARA MEMBUAT

1. Campur semua bahan snow skin mooncake, aduk dengan whisk sampai tercampur rata. Saring jika perlu.
2. Tuang ke wadah tahan panas & kukus menggunakan api rendah selama 20-25 menit.
3. Keluarkan adonan, setelah dingin uleni supaya lentur. bungkus dengan cling wrap & diamkan di kulkas 30 menit.
4. Timbang kulit 30gr & isian 20gr.



Melezatkan!

- 5. Kulit mooncake bisa dipipihkan menggunakan rolling pin, beri taburan maizena supaya tidak lengket lalu masukkan adonan ke dalam cetakan dan tekan agak lama supaya hasil cetakan lebih maksimal.