



50 min

Lava Chiffon Cake



Mini Chiffon Lava

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

Bahan A

- 60 gr tepung segitiga
- 20 gr susu bubuk
- 1/4 sdt baking powder

Bahan B

- 50 gr minyak goreng
- 50 gr [Sasa Santan Cair](#)
- 25ml air putih



Melezatkan!

- vanilla

Bahan C

- 5 butir putih telur sekitar 150gr
- 1 sdt air jeruk nipis atau 1/2sdt cream of tar2
- 1/4 sdt garam
- 70 gr gula pasir

CARA MEMBUAT

1. Campur + ayak semua bahan A dan campur semua bahan B, sisihkan.
2. Buat lubang di tengah bahan A lalu tuang bahan B, aduk rata.
3. Kocok putih telur+garam+jeruk nipis sampai berbusa, masukkan gula 3x bertahap sampai stiff peak. Masukkan kocokan putih telur bertahap 3x ke dalam adonan pasta nomer 2. Aduk balik pakai spatula sampai rata.
4. Tuang dalam cup, panggang suhu 170 derajat selama kurleb 30 menit/sesuaikan oven masing2.
5. setelah dingin, isi dengan filling whipping cream / custard cream.