



## Mooncake

### BAHAN-BAHAN

#### Bahan Kulit:

- 300 gr terigu
- 150 ml sirup
- 75 ml minyak kacang
- 1 sdt air abu

#### Bahan Sirup:

- 1 kg gula pasir
- 750 ml air
- 1 buah jeruk lemon, peras

#### Bahan Isian:

- 250 gr kacang merah kering
- 300 ml air
- 125 gr gula pasir
- 2 sdm mentega

### CARA MEMBUAT

1. Sirup: Campurkan semua bahan yang telah disiapkan kemudian masak sampai mengental dan dinginkan.



Melezatkan!

3. Campur terigu dengan sirup, minyak serta air abu. Aduk rata dan uleni sampai adonan kalis dan tidak lengket di tangan.
4. Diamkan adonan selama kurang lebih 3 jam. Agar tidak kering, tutup dengan serbet basah di atas wadah yang digunakan.
5. Siapkan cetakan moon cake. Taburkan tepung terigu ke dalam cetakan. Usahakan merata dan tidak terlalu tebal.
6. Ambil sedikit adonan kemudian cetak di dalam cetakan.
7. Tambahkan isian pada bagian tengahnya. Usahakan agar seluruh isian tertutup kulit adonan.
8. Siapkan oven. Panggang adonan selama kurang lebih 15 menit hingga matang.
9. Moon cake tradisional isi kacang merah pun siap disajikan.