



Melezatkan!



60 min



Pandan Ogura Cake

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

Bahan A:

- 5 butir kuning telur
- 1 butir telur utuh
- 40 ml minyak goreng
- 80 ml [Sasa Santan Cair](#)
- 1 sdt pasta pandan
- ½ sdt pasta vanilla
- 85 gram tepung terigu protein rendah
- 2 sdt poppy seeds

Bahan B:

- 5 butir putih telur
- ¼ sdt garam halus
- 1 sdm air jeruk nipis
- 95 gram gula pasir butiran halus

CARA MEMBUAT

1. Panaskan oven 160°C, masukkan loyang besar berisi air setinggi 1 cm.
2. Aduk semua bahan A jadi satu, sisihkan.
3. Bahan B: Mixer putih telur, garam, dan air jeruk nipis. Masukkan gula pasir.
4. Masukkan bahan B bertahap ke bahan A, aduk dan lipat pakai spatula sampai rata.
5. Tuang adonan ke loyang. Panggang selama 60 menit.