



Melezatkan!



Roti Labu Kukus

DESKRIPSI
6091

BAHAN-BAHAN

- 6 buah roti tawar, potong-potong
- 240 gr labu kuning, kukus dan haluskan
- 2 butir telur
- 120 gr [Sasa Santan Bubuk](#)
- 150 ml air
- 50 gr gula pasir
- 1 sdm mentega leleh
- 100 gr keju parut

CARA MEMBUAT

1. Siapkan loyang kemudian olesi dengan mentega.
2. Kukus labu kuning lalu haluskan dan biarkan dingin.
3. Campur dan saring tepung, susu, vanili, baking powder, agar tidak ada yang bergelindir, lalu sisihkan.
4. Mix margarin dan gula pasir sampai pucat dengan speed tinggi lalu masukkan telur satu per satu, kocok sampai gula pasir larut.
5. Turunkan speed mixer yg paling rendah lalu masukkan campuran tepung, susu, vanili, baking powder sampai tercampur rata.
6. Lalu masukkan labu yg telah dihaluskan, mix sampai rata.
7. Masukkan choco chips/kismis, lalu aduk rata pakai spatula.
8. Tuang ke dalam loyang lalu kukus dengan api sedang selama 35 menit.
9. Setelah masak, tunggu sampai hangat baru keluarkan dari loyang.