



Steam Cake

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 2 butir telur
- 120 gr gula
- 1 sdt SP
- 120 gr tepung pro sedang
- ½ sdt baking powder
- ¼ sdt vanili
- 1 sdm susu bubuk
- 1 bungkus Sasa Santan
- 15 ml air
- 3 sdm minyak goreng
- pewarna makanan secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Campurkan tepung terigu, susu bubuk, baking powder, Sasa Santan.
2. Mixer telur, gula SP, vanilla. Mixer hingga mengembang.
3. Masukkan santan sedikit demi sedikit sambil dimixer. Masukkan bahan tepung. Masukkan minyak goreng.
4. Beri pewarna makanan. Masukkan adonan ke paper cup. Kukus selama lima belas menit.



Melezatkan!

5. Beri gambar karakter diatas bolu.