



Taiwanese Pineapple Cake

DESKRIPSI

3212

BAHAN-BAHAN

- 150gr margarin
- 100gr butter
- 75gr gula halus
- 30gr kuning telur
- 1/2 sdt vanilla extract
- 330gr terigu protein rendah
- 60gr maizena
- 40gr [Sasa Santan Bubuk Omega 3](#)
- Selai nanas siap pakai

CARA MEMBUAT

1. Mixer margarin, butter, telur, dan gula halus cukup sampai rata.
2. Kemudian masukan tepung, maizena, dan Sasa Santan Bubuk. Mixer sampai rata.
3. Uleni dengan tangan jika perlu.
4. Ambil adonan & timbang 35gr. Selai nanas 15gr (total nastar 50gr).
5. Bulatkan & press ke dalam cetakan, lalu letakkan diatas loyang.
6. Panggang di oven suhu 130 -140 c api atas bawah sampai matang.