


# UTS PCS JERRY JUNIOR

Resep Kue Dan Donat Dapur Jeri x +

localhost:51057/#/

← Bolu Lapis



### Bolu Lapis

Resep

Description : 1.Siapkan wadah, masukkan 3 butir telur ayam, 200 gram gula, dan 1 sdt SP, mixer dengan kecepatan tinggi sampai putih berjejak 2.Kecilkan speed mixer lalu tambahkan 250 gram terigu, 1 sdt vanili bubuk, 250ml susu cair selang seling sambil diaduk rata 3.Bagi adonan menjadi 2 bagian, 1 bagian beri pasta pandan aduk rata, 1 bagian lagi beri keju parut aduk rata 4.Masukkan adonan hijau dalam loyang yg telah dioles minyak, kukus selama 5 menit (jika kukusan sudah beruap banyak, tutup beri kain) 5.Setelah 5 menit masukkan adonan putih, kukus selama 25-30 menit atau sampai matang, cek kematangan dengan tusuk lidi atau tusuk sate (jika tidak ada yang menempel berarti bolu sudah matang) 6.Dinginkan terlebih dahulu dan hias atas kue dengan buttercream dan taburan keju parut


Tautan

Laporan Singka...

Resep Kue Dan Donat Dapur Jeri x +

localhost:51057/#/

← Nestum Cookies



### Nestum Cookies

Resep

Description : 1.Mixer butter, margarine dan gula halus kira-kira 1 menit lalu masukkan kuning telur, mixer sebentar saja, asal rata, cukupkan 2.Ayak tepung dan baking powder lalu masukkan ke adonan, aduk rata gunakan spatula 3.Terakhir masukkan nestum, aduk rata 4.Siapkan loyang anti lengket atau alasi loyang dgn baking paper, bentuk bulat lalu pipihkan atau bentuk sesuai selera, beri topping kacang almond 5.Panggang dengan suhu 150 DC selama 20 menit.


Tautan

Laporan Singka...

Resep Kue Dan Donat Dapur Jerry


localhost:51057/#/

Resep Kue Dan Donat Dapur Jerry




### Lidah Kucing Original

Klik untuk melihat resep



### Nastar Nanas

Klik untuk melihat resep



### Bolu Lapis


Klik untuk melihat resep

TautanLaporan Singka...

Resep Kue Dan Donat Dapur Jerry


localhost:51057/#/

Resep Kue Dan Donat Dapur Jerry




### Nestum Cookies

Klik untuk melihat resep



### Cookies wafer keju

Klik untuk melihat resep



### Kue Garpu

Klik untuk melihat resep

TautanLaporan Singka...

