



Sagu keju

Bahan-bahan

1. 140 gr [gula halus](#)
2. 150 gr [keju](#) parut (merek bebas)
3. 2 btr [kuning telur](#)
4. 60 gr [margarin](#)
5. 140 gr [butter](#)
6. 65 ml kara [santan](#)
7. 400 gr [sagu](#), sangrai

Cara Membuat

1. Satukan semua bahan kecuali tepung sagu, mikser sebentar saja., masukkan tepung sagu sangrai sedikit demi sedikit
2. Lalu uleni adonan sagu keju, jangan terlalu sering kena tangan, biar tidak cepat mengeras. Adonan jangan terlalu keras, jangan terlalu lembek. Masukkan adonan pada cetakan spuit yang ujungnya agak besar
3. Cetak di loyang yang sudah diolesi margarin, lalu panggang di oven yang sudah di panaskan dengan api kecil. Setelah dingin kuenya, baru taro dalam toples kuenya crunchy tidak meleber