



Kastengel keju

Bahan-bahan

1. **Bahan Adonan** 🍰
2. 400 gr [terigu](#) segitiga / kunci (sangrai lebih baik)
3. 300 gr [butter](#) (boleh mix [margarin](#) 100 gr, [butter](#) 200gr / full [margarin](#))
4. 200 gr [keju](#) ([parut](#) lalu [keringkan](#))
5. 2 sdm [susu bubuk](#) (me: 50gr)
6. 2 btr [kuning telur](#)
7. **Bahan Polesan** 🍰 :
8. 2 btr [kuning telur](#)
9. Secukupnya [keju](#)

Cara Membuat

1. Mixer mentega dan telur dengan kecepatan rendah 🚲 (asal tercampur saja)
2. Masukkan terigu, susu, dan keju aduk menggunakan spatula hingga tercampur rata 🍰
3. Cetak adonan menggunakan cetakan kue, kalau gaada cetakan, bisa adonannya digulung kecil2, lalu potong sesuai selera ya bund
4. Oleskan dengan kuning telur, lalu taburi keju di atasnya
5. Panaskan oven kurleb 10-15 menit terlebih dahulu dgn suhu 130-140'C, kemudian masukkan loyang ke dalam oven, tunggu hingga 30 menit atau sampai matang
6. Tunggu kue dingin, baru dimasukkan ke dalam toples.