

Chocolate caramel pudding cake.



🍴 Dessert



BAHAN

Bahan A:

- 4telur utuh.
- 65 gr gula.
- 1sdt SP

Bahan B:

- 55 gr tepung protein rendah.
- 10 gr susu bubuk.
- 10 gr maizena

Bahan C:

- 85 gr butter / margarine (lelehkan)

CARA MEMBUAT

- Panaskan oven dengan suhu 170 derajat Celcius.
- Kocok bahan A hingga putih mengembang, masukkan bahan B secara bertahap hingga rata, matikan mixer, masukna bahan C, lalu aduk balik dengan spatula hingga rata.
- Tuang kedalam loyang, dan panggang kurang lebih 25 menit. Setelah matang, balikkan , keluarkan dr loyang, tunggu hingga dingin.
- Potong cake ukuran loyang 22X22X7.