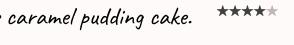
Chocolate caramel pudding cake.

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, masukma bahan C, lalu aduk balik dengan spatula hingga rata.
- · Tuang kedalam loyang, dan panggang kurang lebih 25 menit. Setelah matang, balikkan, keluarkan dr lovang, tunggu hingga dingin.
- Potong cake ukuran loyang 22X22X7.