



Cake Tape

Bilik » Dapur | Ahad, 8 Maret 2009 21:02

Penulis : Arasyfianah

Bahan

- # 275 gr margarin.
- # 150 gr gula pasir halus.
- # 200 gr tape singkong.
- # 6 btr kuning telur.
- # 250 gr tepung terigu.
- # 1 sdt baking powder.
- # 25 gr maizena.
- # 50 ml susu cair.
- # 6 btr putih telur.
- # 1 sdt garam.
- # 100 gr gula pasir.
- # 15 gr almon slice untuk taburan.

Cara Membuat

- # Kocok margarin dan gula pasir halus selama 4 menit sampai lembut. Tambahkan tape, kocok rata.
- # Masukkan kuning telur satu per satu, kocok.
- # Tambahkan terigu, baking power, maizena, aduk.
- # Tambahkan susu cair.
- # Kocok putih telur dan garam hingga setengah mengembang. Tambahkan gula sedikit demi sedikit, kocok hingga mengembang. Lalu tambahkan ke dalam adonan pertama.
- # Masukkan ke dalam loyang ukuran 24x10x7 cm.
- # Oven sampai matang.