



Kastangel

Bilik » Dapur | Ahad, 28 Maret 2010 19:15

Penulis : Seriyawati

Bahan Utama

- # 300 gr tepung terigu.
- # 250 gr margarin.
- # 150 gr keju parut.
- # 2 sdm tepung maizena.
- # 1/2 sdt garam.
- # 2 bagian kuning telur.

Bahan Topping

- # Keju parut, secukupnya.
- # Kuning telur + 1/2 sdt susu cair (aduk rata).

Cara Membuat

- # Aduk rata telur, margarin, dan garam.
- # Tambahkan tepung terigu sedikit demi sedikit, tepung maizena, dan keju parut. Aduk sampai rata.
- # Bentuk adonan, olesi dengan kuning telur, dan taburi dengan keju parut.
- # Bakar dalam oven dengan suhu 190 derajat Celsius selama 15-20 menit.
- # Simpan dalam wadah/toples, tutup setelah benar-benar dingin.