



Bola Jeruk Manis

Bilik » Dapur | Ahad, 29 Mei 2011 14:00

Penulis : Eva Mislia

Bahan Utama

- # 6 butir telur.
- # 180 gram gula pasir.
- # 1 sdt cake emulsifier.
- # 150 gram tepung terigu.
- # 2 sdm syrup sari jeruk.
- # 100 gram margarine, lelehkan.
- # 150 gram jeruk manis dalam kaleng.

Bahan Hiasan

- # 150 gram coklat masak "white", lelehkan.
- # Essens jeruk secukupnya.
- # Kulit jeruk Sunkist, iris.
- # Jeruk manis.

Cara Membuat

- # Panaskan oven dengan temperatur 180 derajat Celcius, siapkan loyang bentuk cincin ukuran 22 cm, olesi dengan margarine dan taburi tepung terigu, sisihkan.
- # Kocok telur bersama gula pasir dan cake emulsifier hingga mengembang dan lembut.
- # Masukkan tepung terigu, aduk rata, tambahkan margarine leleh, aduk rata.
- # Tuangkan sedikit-sedikit ke dalam loyang dan taburi jeruk manis, lakukan bergantian, dan panggang selama 45 menit hingga matang, angkat.
- # Setelah dingin, hias dengan coklat masak "white", irisan kulit jeruk Sunkist, dan jeruk manis.
- # Sajikan sebagai teman minum teh atau kopi.