

KUE LAPIS GELOMBANG CINTA TEPUNG BERAS



Aneka Jajanan Pasar



Margarine Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



30 btr Kuning telur

2 btr Telur

250 gr Vanilla cream

1/4 sdt Gula Halus ROSE BRAND

150 gr Tepung Beras ROSE BRAND

2 sdm Coklat black forest

1 sdt Mocca pasta

2 sdm Coklat black forest

1 sdt Mocca pasta

CARA MEMASAK

1. Bahan A dikocok hingga mengembang putih.
2. Masukkan Bahan B, kocok kembali hingga rata.
3. Lalu dibagi menjadi 2 bagian dan dicetak dalam loyang zig zag ukuran 24 x 24,
 - 1 bagian diberi sedikit pewarna kuning telur
 - 1 bagian lagi diberi: 1 sdm Coklat pasta & 1 sdt Mocca past
4. Panggang dengan suhu oven 180 °C selama ± 25 menit.