

Remas.nu

Kue Lontar Teflon Khas Papua

~ Cheylvia ~

<https://resepmasakan.us/resep/QWt6UnJydytOSE5GRkd1VTMyOG1uQT09-pie-susu-kue-lontar-teflon-ekonomis-oleh-tempusertempuser/>

#cookpadcommunity_malang
#masakasyik
#cookpadindonesia
#cheylvia



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **10 sdm** tepung terigu
- **5 sdm** mentega
- **2 skm** putih

- **Bahan Fla Susu:**
- **2 sdm** tepung maizena
- **10 sdm** air
- **2 btr** telur
- **3,5 sachet** skm putih

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Campur semua bahan kulit lalu olesi teflon dengan mentega pipihkan adonan setelah itu tusuk tusuk dengan garbu





- Campur tepung maizena dengan air lalu masukkan telur aduk rata setelah itu masukkan vanili dan skm putih setelah tercampur masukkan kedalam crust







- Panggang dengan api kecil +/- 30 mnt dan siap disajikan



rese



Resep-resep Terkait

- [Kepiting Asam Manis Pedas](#)



- [Keripik Kentang](#)



- [Sambel Terong Balado](#)



- [Keripik Pisang](#)

