

Kue cubit

~ Mama fathan ~

Duh nulisnya lagi pas ngantuk ngantuknya ini. Dari pada gak keposting.
Namanya kue cubit tapi pas udah dibuat kok tekstur dan rasa mirip martabak. Soalnya bersarang, enak juga kok.

Kapan kapan bikin yang kayak abang jualan ah.

Semoga berkenan ya mbk diana dengan cooksnap aku ini ☺.

Sumber : @DianaN_17

#GenkPejuangDapur
#CookmemberGenkPeDa_DianaNurjanah
#GenkPeDa_DianaNurjanah
#ArisanCooksnap_DianaNurjanah
#GenkPeDa_Eksis
#MasakItuSaya
#BagikanIspirasimu
#cookpadcommunity_jakarta
#cookpadindonesia



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 butir** telur ayam
- **100 gram** gula pasir
- **150 gram** tepung terigu protein sedang
- **200 ml** susu cair full cream
- **1 sdt** baking powder
- **1 sdt** vanili bubuk
- **Secukupnya** meises

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Kocok telur ayam dan gula pasir hingga gula larut.

resepmasakan.us





- Masukkan ayakan tepung terigu protein sedang susu cair full cream, baking powder, dan vanili bubuk. Mixer rata dengan kecepatan rendah.





- Panaskan cetakan kue cubit (aku pakai cetakan kue lumpur) tuang adonan 3/4 cetakan.



- Setelah setengah matang taburi meises coklat. Lalu tutup dan masak sampai matang. Angkat.





- Siap disajikan.



Kue cubit

Resep-resep Terkait

- [Sup suka suka](#)



- [Oseng cumi](#)



- [Tahu goreng pedas](#)



- [Vegetables crispy](#)

