

Remas.nu

Puteri Keraton

~ Anita Jenni Budiman ~

Resep kue ini tidak terlalu manis, gulanya aku kurangi dari resep aslinya, kalau ditaruh dikulkas malah makin enak



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **4** kuning telur ukuran sedang
- **4** putih telur ukuran sedang
- **150 ml** Susu Kental Manis
- **150 ml** air putih matang
- **100 gr** Marie Regal
- **1 saset** vanili bubuk

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Marie Regal dihancurkan dengan blender
- Margarin n kuning telur dikocok
- Susu kental manis n air dicampur jadi satu
- Putih telur dimixer sampai tidak bisa tumpah
- Setelah itu semua bahan dijadikan satu dalam loyang, tetapi loyangnya sudah diolesi oleh margarin, minyak n tepung terigu
- Dioven selama 40 menit pakai api atas bawah dengan suhu 180 derajat celcius
- Setelah matang didinginkan dahulu lalu taruh dikulkas.. setelah dingin baru bisa dipotong
- Selamat menikmati

Resep-resep Terkait

- [Manisan Mangga Praktis](#)



- [Biji Ketapang](#)



- [Oseng Labu Siam, Tempe n Tahu](#)



- [Mashed Potato Sederhana](#)

