

Mini Chiffon Pokeball

Friday, 06 January 2017

Â Bahan :

â€¢Â Â Â Tepung terigu protein rendah 225 gram

â€¢Â Â Â Baking powder 1 sendok makan

â€¢Â Â Â Putih telur 7 butir

â€¢Â Â Â Kuning telur 6 butir

Bahan :

â€¢Â Â Â Tepung terigu protein rendah 225 gram

â€¢Â Â Â Baking powder 1 sendok makan

â€¢Â Â Â Putih telur 7 butir

â€¢Â Â Â Kuning telur 6 butir

â€¢Â Â Â Gula pasir halus 300 gram

â€¢Â Â Â Minyak sayur 120 ml

â€¢Â Â Â Vanilla ekstrak 1 sendok teh

â€¢Â Â Â Cream of tar â€“ tar Â½ sendok teh

Bahan Hiasan :

â€¢Â Â Â Coklat merah 100 gram

â€¢Â Â Â Icing foundant putih 100 gram, siap pakai

â€¢Â Â Â Icing foundant cokelat 50 gram, siap pakai

Cara membuat :

1.Â Â Â Masukkan tepung terigu, baking powder dan gula pasir halus 50 gram, lalu kocok dengan kecepatan rendah hingga tercampur rata. Masukkan kuning telur, ekstrak vanilla dan minyak sayur, lalu kocok kembali dengan kecepatan sedang hingga rata. Sisihkan

2.Â Â Â Kocok putih telur dan gula pasir halus dengan kecepatan sedang hingga berbusa putih, lalu tambahkan cream of tar â€“ tar dan aduk kembali dengan kecepatan tinggi hingga putih dan mengembang

3.Â Â Â Masukkan adonan putih telur sedikit demi sedikit kedalam adonan kuning telur sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga rata. Tuangkan adonan kedalam loyang chiffon mini yang sudah dioles tipis minyak dan ratakanÂ adonan

4.Â Â Â Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan dengan suhuÂ 180Â° C selama 20 menit atau hingga matang, angkat dan balik posisi cake sehingga sisi permukaan kebawah hingga dingin. Jika sudah dingin, keluarkan cake dan hias permukaannya dengan bahan hiasan hingga menyerupai bentuk seperti pada gambar

5.Â Â Â Sajikan