



Manis Mungil Apple Mini Cinnamon Cake



Umum

Level : Sedang

Durasi : 55 Menit



Kue mungil ini tak hanya bentuknya yang cantik, tapi rasa manisnya pun istimewa. Porsinya yang kecil, pas untuk mengganjal perut di sela waktu makan.

Bahan Cake:

150 g Sania Royale Margarine

150 g coklat masak putih, potong-potong

50 ml jus apel siap pakai

4 bh kuning telur

45 g Sania Sugar

165 g tepung Sania

25 g maizena

1 sdt kayu manis bubuk

½ sdt baking powder

4 bh putih telur

½ sdt garam

100 g gula pasir halus

100 g apel hijau, kupas, serut kasar

Bahan Topping:

150 g buttercream

15 g keripik apel

Cara membuat:

1. Cake : Panaskan Sania Royale *Margarine*. Matikan api. Tambahkan potongan cokelat masak putih. Aduk sampai larut. Tuang jus apel sambil diaduk rata. Sisihkan.
2. Kocok kuning telur dan gula pasir halus sampai mengembang. Masukkan campuran Sania Royale *Margarine* sedikit-sedikit sambil dikocok perlahan.
3. Tambahkan tepung Sania, maizena, kayu manis bubuk, dan *baking powder* sambil diayak dan diaduk rata. Sisihkan.
4. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang. Tambahkan Sania *Sugar* sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
5. Tuang sedikit-sedikit ke campuran tepung Sania sambil diaduk perlahan. Tambahkan apel parut. Aduk rata.
6. Tuang ke dalam cetakan tulban kotak kecil yang sudah dioles Sania Royale *Margarine*.
7. Oven dengan api bawah bersuhu 180 derajat Celsius selama 25 menit sampai matang.
8. Oles *cake* dengan *buttercream*. Beri *toping* keripik apel.

Produk Terkait:



Tepung terigu berprotein sedang, cocok digunakan untuk aneka makanan, seperti martabak, kue, donut, bolu, muffin, brownies, cake, bakpia, jajanan pasar, dan sebagainya.