

Kue Bulan Meses Ceres Milk

🕒 60 Menit



Bahan

- 160 gr tepung ketan
- 140 gr tepung beras
- 80 gr tepung terigu
- 160 gr gula halus
- 600 ml susu cair uht putih
- 60 gr minyak goreng
- 50 gr tepung ketan sangrai
- Ceres Meses Milk

Peralatan

- Panci Kukusan
- Serbet
- Cetakan Kue Bulan
- Saringan Tepung

Langkah-Langkah Pembuatan

- Siapkan bahan, ayak tepung ketan, tepung beras dan terigu lalu campur dalam satu wadah. Masukkan gula halus, susu cair dan minyak goreng, aduk rata.
- Panaskan panci kukusan sampai mendidih. Tutup panci yang dibungkus serbet. Saring adonan supaya tidak ada yang bergerindil. Kukus selama 25 menit.
- Panaskan panci kukusan sampai mendidih. Tutup panci yang dibungkus serbet. Saring adonan supaya tidak ada yang bergerindil. Kukus selama 25 menit.
- Ambil satu adonan, pipihkan lalu beri isian Ceres Meises Milk, dan bulatkan kembali. Siapkan cetakan mooncake yang ditaburi sedikit tepung ketan sangrai, agar tidak lengket. Masukkan adonan yang sudah diisi.
- Tekan cetakan, lalu keluarkan. Lakukan sampai habis. Sajikan.