

Pukis Dark Chocolate

🕒 60 Menit



Bahan

- 250 Tepung terigu
- 1 Butir telur
- 1 sdt Ragi instan
- 200gr Gula pasir
- 300ml Santan dari 1/2 butir kelapa
- 150gr susu segar
- 30gr gula pasir
- 3 sdm Margarin (Untk olesan)
- Ceres Meses Dark Chocolate

Peralatan

- Tusukan Kecil
- Mangkuk
- Spatula Karet
- Cetakan Pukis
- Piring

Langkah-Langkah Pembuatan

- Siapkan bahan-bahan, lalu ayak tepung terigu. Setelah itu, campurkan dengan ragi instan, aduk rata.
- Kocok telur dan gula sampai kental, lalu masukkan campuran tepung terigu sedikit demi sedikit.
- Tambahkan santan, aduk rata lalu diamkan adonan selama kurang lebih 30 menit.
- Panaskan cetakan kue pukis, kemudian olesi dengan margarin.
- Tuangkan adonan kedalam cetakan pukis hingga $\frac{3}{4}$.
- Setelah bagian tepinya membeku , taburkan Ceres Meses Dark Chocolate di atasnya.
- Tunggu sampai matang, angkat, dan Pukis Dark Chocolate siap disajikan.