

Remas.nu

Pie susu pandan

~ Herma Hidayana ~

Karna bentar lagi disekolah seperti biasa akan mengadakan UKK untuk kls XII dan salah satunya membuat proposal usaha, jadilah disibukkan dengan bimbingan konsultasi produk. Dan salah satu siswi kepengen buat pie susu untuk produk usahanya..malah saya jadi ikutan latah juga baking pie susu ☺ tapi kue ini memang yummy dan selalu jadi favorit..saya pake resep dari Cookpad mba whindaa yg versi pie susunya original..menurut saya personal baik untuk kulit pie dan flanya cukup banget dengan selera saya ☺



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- Kulit pie
- **200 gram** tepung terigu (me protein rendah kunci biru)
- **100 gr** margarin
- **1** kuning telur
- **1 sdm** gula halus
- **1 sdt** garam dapur (saya skip)
- Fla
- **100 ml** air matang
- **1 sdt** vanili bubuk
- **1 sdm** tepung maizena
- **2 sachet** SKM
- **2** kuning telur
- **1 sdt** pasta pandan (optional)

remmas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Untuk kulit pie campur semua bahan (saya dengan garpu) kecuali kuning telur ya..sampai adonan bergerindil masir baru masukkan kuning telurnya dan ulenin adonan hingga kalis
- Cetak adonan pada cetakan pie yg sudah diolesi tipis oleh margarin, dan jangan lupa tusuk permukaan dan pinggir pie dengan garpu. Lalu simpan sebentar adonan pie yg sudah dicetak dalam kulkas sembari membuat fla
- Untuk membuat fla campur tepung maizena, kuning telur dan skm dalam wadah dan aduk hingga tercampur rata..masukkan air dan tambahkan pasta pandan aduk lagi hingga semua tercampur rata..terakhir saring agar tidak ada bahan yg bergerindil
- Isi kulit pie dengan Fla lalu panggang hingga pie susu matang menyesuaikan dengan oven masing - masing yah...yg jelas api yg digunakan harus sedang ya supaya proses pematangan fla sempurna selain bertujuan agar permukaan fla tetap mulus
- Begitu matang, dinginkan dan keluarkan dari cetakan..kalau saya senang menikmati pie dalam keadaan dingin (dari kulkas) ☐





Resep-resep Terkait

- [Oseng labu siam dan tempe](#)



- [Bihun goreng](#)



- [Bolkus coklat lapis vla aka African gateau](#)



- [Pandan choco roll bread](#)

