

## Pie susu tanpa oven (takaran sendok)

~ Resep Keluarga Aries ~

---

Assalamu'alaikum bunda semua....  
apa kabarnya hari ini? sehat2 ya bund ....☐

Yuk Bun, bikin pie susu yang ga ribet tanpa oven, lembut dan bikin nagih Bun...  
Ini resep jualan saya Bun, dan Alhamdulillah si pembeli ketagihan terus sama pie susu ini Bun,  
yuk dicoba Bun, siapa tau peluang usaha juga buat bunda-bunda dirumah ya.... ☐  
selamat mencoba bundaaa.....

tolong bantu SUBSCRIBE channel youtube kami ya bun, terima kasih ☐

Youtube : Keluarga Aries  
Instagram : @aries.family  
Facebook : Resep Keluarga Aries



~ [Info Selengkapnya](#) ~

remas.nu

# Bahan-bahan

---

- **10 sdm** Tepung terigu pro sedang
- **4 sdm** margarin
- **Sejumput** garam
- **2,5 sdm** gula pasir
- **2 sdm** SKM
- **1 btr** kuning telur

- **Fla :**

- **10 sdm** air matang
- **2 btr** telur
- **3 sdm** SKM
- **2 sdm** gula pasir
- **1,5 sdm** tepung maizena

remas.nu

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Campur margarin dan gula aduk dengan ballon wisk hingga berubah warna jadi pucat / creamy
- Masukkan kuning telur, SKM dan garam, aduk kembali dengan wisk, hingga tercampur rata dan terakhir campur tepung terigu aduk dan cetak di loyang pie yang sudah diolesi tipis dengan margarin
- Jika sudah tertata dengan rapi dan apik, bagian tengah lobangi dengan garpu keseluruh permukaan ya bun, supaya saat dipanggang tidak akan naik adonannya (sisihkan)
- Langkah pembuatan Fla :  
Campur semua bahan dan aduk dengan wisk, dan Fla siap di siram diatas adonan kulit pie dengan cara disaring ya Bun...
- Panaskan oven ala-ala nya ya Bun (saya pakai penggorengan teflon yang ditataki dengan rak panci dan atasnya baru loyang pie, tutup rapat, panggang dengan api yang sangat kecil, kurang lebih 45 menit (tergantung kompor masing-masing ya Bun...) Yang penting bagian atas flanya sudah mengeras
- Selamat mencoba bunda...  
Ditunggu cooksnapnya ya....  
Terima kasih dan salam sehat buat bunda terhebat ☺☺





# Resep-resep Terkait

---

- [Resep Bolu ketan hitam baking pan](#)



- [Resep bolu pelangi panggang anti seret \(ide jualan\)](#)



- [Resep bolu jadul sukade bakingpan \(ide jualan\)](#)



- [Resep Ongol-ongol hungkwe gula aren](#)

