



Kastengel Ekonomis



superadmin

Kastengel Ekonomis adalah kreasi kue kering khas lebaran menggunakan keju cheddar blok sebagai pengganti keju edam atau parmesan yang mahal. Teksturnya renyah dan lumer di mulut dengan cita rasa milky, tetap terasa premium meski lebih terjangkau.

Bahan-Bahan

100 PCS

Bahan

- 90 gr - margarin
- 90 gr - mentega tawar
- 10 gr - gula halus
- 2 gr - garam
- 4 gr - baking powder
- 2 butir - kuning telur
- 200 gr - tepung terigu protein rendah
- 50 gr - maizena
- 15 gr - susu bubuk
- 65 gr - keju parut
- 75 gr - keju parut panggang

Bahan olesan

- 1 butir - kuning telur
- ½ sdt - susu

Langkah-Langkah

1. Parut keju lalu letakkan ke dalam loyang yang sudah dialasi baking paper. Panggang pada suhu 130 derajat celcius selama 20-25 menit. Hancurkan sedikit keju yang sudah dipanggang
2. Di dalam mangkuk, masukkan mentega tawar, margarin, gula halus, garam dan baking powder, mixer
3. Masukkan kuning telur, mixer kembali hingga sedikit pucat dan mengembang lalu masukkan tepung terigu, maizena, susu bubuk sambil disaring, keju panggang, dan keju parut, aduk rata dengan spatula
4. Pipihkan adonan kastengel dengan bantuan baking paper hingga mencapai ukuran A4
5. Campurkan kuning telur dengan susu, aduk rata. Oleskan pada kastengel lalu taburkan keju parut
6. Potong-potong adonan kastengel kurang lebih 1 cm atau sesuai selera. Susun ke dalam loyang yang sudah dialasi baking paper. Panggang pada suhu 135-140 derajat celcius selama 25-30 menit
7. Kastengel siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/157-kastengel-ekonomis>