



## Spikoe Kuno Kenari



superadmin

Spikoe Kuno Kenari biasa dikenal oleh-oleh khas Surabaya dengan tekstur kue yang lembut dan berpori, berpadu rasa manis yang pas dan sentuhan gurih. Klasik, kaya rasa, dan otentik.

### Bahan-Bahan

 8-10 Porsi

Bahan adonan kuning telur

- 15 butir - kuning telur
- 90 gr - gula pasir
- 1 sdt - perisa vanilla
- ¼ sdt - garam
- 65 gr - tepung terigu protein rendah
- 15 gr - maizena
- 6 gr - susu bubuk
- 5 gr - baking powder

Bahan meringue

- 4 butir - putih telur
- 80 gr - gula pasir
- ½ sdt - cream of tartar

Lainnya

- 50 gr - Dutch butter
- 50 gr - margarin
- 8 gr - kental manis

Pelengkap

- - kacang kenari

### Langkah-Langkah

1. Di dalam mangkuk, lelehkan Dutch butter, margarin dan kental manis dengan teknik au bain marie. Sisihkan dan biarkan hingga agak dingin
2. Siapkan mangkuk mixer, masukkan kuning telur, gula pasir, perisa vanilla dan garam. Kocok dengan kecepatan sedang - tinggi hingga pucat dan kental berjejak selama kurang lebih 8 - 10 menit. Sisihkan
3. Di mangkuk terpisah, kocok putih telur, cream of tartar dan tuang gula pasir secara bertahap. Kocok hingga kaku dan mengkilap. Sisihkan
4. Siapkan kembali adonan kuning telur yang sudah dikocok kemudian masukkan maizena, tepung terigu, susu bubuk dan baking powder sambil disaring, aduk perlahan hingga rata
5. Campurkan sedikit demi sedikit putih telur yang sudah dikocok ke adonan kuning telur, aduk perlahan
6. Terakhir masukkan campuran butter yang sudah dilelehkan. Aduk hingga tercampur rata
7. Tuang adonan kue ke dalam loyang yang sudah dioles minyak dan diberi alas baking paper, masukkan ke dalam oven yang sudah dipanaskan di suhu 160 derajat celsius
8. Panggang spikoe selama 5 menit, kemudian keluarkan dari oven dan taburkan kacang kenari. Panggang kembali selama 35 menit atau hingga matang
9. Angkat spikoe dari oven dan biarkan dingin di dalam loyang. Setelah dingin, keluarkan spikoe dari loyang
10. Spikoe siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/44-spikoe-kuno-kenari>