



Apple Chibouste

12 porsi



Bahan-bahan

Blue Band Cake Margarine	100 gr	Bubuk kayu manis	5 gr
Gula Halus	60 gr	Maizena	50 gr
Telur	50 gr	Air	50 lt
Terigu protein rendah	250 gr	Apel (iris tipis)	secukupnya
Apel Malang (potong dadu)	1000 gr	Gula Pasir	50 gr
Gula Pasir	200 gr	Gula Palem	50 gr
Kismis	125 gr		

Cara pembuatan

Membuat Isian

1. Masak apel, gula pasir, bubuk kayu manis dan air sampai menjadi bubur.
2. Masukkan kismis, masak sekitar 3 menit, masukkan maizena, masak hingga kental.

Membuat Pie

1. Campur margarine, gula halus, terigu, aduk sampai berbutir.
2. Masukkan telur, aduk rata, roll tipis, cetak di cetakan muffin.
3. Masukkan filling, panggang dengan suhu 170°C selama 12 menit.

Finishing

1. Beri topping irisan apel, taburi campuran gula pasir dan gula palem di atasnya.
2. Bakar dengan blow torch sampai menjadi karamel.
3. Note: Bisa juga ditambahkan ice cream vanilla di atas pie yang telah diberi karamel.