



Blueberry Pie

1 porsi



Bahan-bahan

Kulit Pie

Gula halus	100 gr
Blue Band Master Cake Margarine	200 gr
Terigu protein sedang	300 gr
Knorr Kentang Kering Serpih	25 gr
Telur utuh 1 butir	50 gr

Streussel

Gula halus	50 gr
Blue band Cake Margarine	50 gr
Butter	50 gr
Terigu protein rendah	150 gr
Air	1 sdm

Isi Pie A

Blue band Cake Margarine	60 gr
Butter	50 gr
Coklat putih dicairkan	60 gr
Kuning telur 2 butir	40 gr
Terigu protein rendah	100 gr
Baking powder	1/4 sdt
Maizena	20 gr
Susu segar	100 ml

Isi Pie B

Gula pasir	30 gr
Putih telur	60 gr

Cara pembuatan

Kulit Pie

1. Aduk semua bahan jadi satu hingga tercampur, simpan di kulkas sekitar 30 menit
2. Roll tipis, cetak ke cetakan pie bulat berdiameter 18 cm
3. Bakar dengan suhu 180°C setengah matang, sisihkan. Isi dengan isian pie lalu taburi dengan streussel dan spetkan selai blueberry di atasnya. Bakar hingga matang.

Isi Pie

1. Kocok Blue Band Master Cake Margarine, butter, dan gula halus hingga lembut, tambahkan coklat putih, susu cair, kuning telur sambil diaduk, tambahkan sisa bahan lainnya, aduk rata.

Streussel

1. Aduk semua bahan asal hingga tercampur menjadi butiran-butiran.