



Coconut Pie

8 porsi kecil



Bahan-bahan

Pie

Terigu protein sedang	110 gr
Blue Band Master Cake Margarine	30 gr
Butter	30 gr
Gula bubuk	30 gr
Susu segar	20 gr

Isian

Telur	2 gr
Gula pasir	150 gr
Santan kental	10 gr
Butter	20 gr
Susu segar	100 gr
Terigu protein sedang	15 gr
Kelapa parut	150 gr

Cara pembuatan

Membuat Pie

1. Campur semua bahan kecuali susu, aduk rata sampai berbutir.
2. Masukkan susu, aduk hingga berbentuk adonan, istirahatkan di kulkas 20 menit.
3. Giling tipis adonan, masukkan ke dalam ring pie diameter 20 cm, tusuk bagian bawah dengan garpu.
4. Panggang dengan suhu 150°C selama ± 12 menit.

Membuat Isian

1. Kocok telur dengan gula pasir, masukkan butter, santan kental, susu segar, aduk rata.
2. Masukkan terigu, aduk rata, masukkan kelapa parut, aduk rata.

Finishing

1. Tuang isian ke dalam pie, panggang suhu 180°C selama ±25 menit.
2. Setelah matang, diamkan sekitar 1 jam, potong menjadi 8 potong.