



Dante Pie

8 porsi



Bahan-bahan

Terigu protein rendah	400 gr
Blue Band Master Cake Margarine	100 gr
Butter	40 gr
Kuning telur	2 btr
Susu segar	30 ml

Bahan Isian

Mixed vegetable/sayuran beku	
Knorr Mashed Potato	20 gr
Ayam giling/Teri/sapi giling	250 gr
Royco Bumbu Dasar Ayam Kuning	1 sdt
Knorr Bumbu Rasa Ayam	2 gr
Telur (kocok)	100 gr
Susu segar	50 ml
Lada secukupnya	
Garam secukupnya	

Cara pembuatan

Membuat Isian

1. Tumis Sapi/ayam giling, masukkan susu segar, bumbu, aduk rata.
2. Masukkan Knorr Mashed Potato yang telah dibuat pasta, aduk rata.
3. Masukkan mixed vegetable, aduk rata, angkat.

Membuat Pie

1. Masukkan margarine dan butter ke dalam terigu, campur sampai menjadi butiran.
2. Masukkan telur dan susu segar, uleni sampai bercampur rata (jangan terlalu lama).
3. Masukkan adonan ke dalam plastik besar, roll sampai mencapai ketebalan 3 mm.
4. Taruh adonan yg telah ditipiskan di atas loyang, rapikan sampai adonan menutupi bagian dalam loyang termasuk dindingnya.
5. Cetak sisa adonan dengan ukuran yang lebih besar dari 18 cm (untuk tutup atasnya).
6. Tuang isian, ratakan sampai padat, tutup dengan adonan yang lebih besar.
7. Lingkarannya dirapikan hingga ke bagian sampingnya (selipkan adonan di antara dinding loyang).
8. Oles kuning telur, tunggu kering, oles lagi, beri sayatan motif dengan pisau tajam.
9. Panggang dengan suhu 170°C selama ± 20 menit, kemudian turunkan ke suhu 150°C.