



# Hollandische Zebra

## 2 Toples



### Bahan-bahan

Gula halus	200 gr	Terigu protein sedang	225 gr
Butter	50 gr	Coklat bubuk	30 gr
Blue Band Master Original Margarine	200 gr	Terigu	100 gr
Kuning telur	4 btr	Baking powder	3 gr
Knorr Kentang Kering Serpilh	50 gr	Almond slices cincang kasar	

### Cara pembuatan

1. Kocok butter, Blue Band Master Original Margarine dan gula halus sebentar, masukkan kuning telur, aduk rata.
2. Tambahkan Knorr Kentang Kering Serpilh, aduk rata. Bagi adonan menjadi 3 bagian, 2/3 beri terigu, aduk rata. Adonan yang 1/3 beri coklat bubuk, terigu, dan baking powder, aduk rata. Roll tipis dan susun tiga layer. Bagian bawah putih, kemudian adonan coklat, dan atasnya adonan putih. Potong adonan dan poles dengan kuning telur, lalu taburi almond.
4. Panggang dengan suhu 150°C hingga matang.