

# Kue Bingka



## Kue Bingka

4 porsi



= 13 porsi



### Bahan-bahan

Air	600 ml	Susu kental manis	50 g
<b>Knorr Potato Flakes</b>	<b>150 g</b>	Tepung serbaguna	250 g
Gula tebu	200 g	Garam	4 g
Telur	3 butir	Ekstrak vanilla bubuk	1/2 sdt
Santan instan	600 g		
<b>Blue Band Margarine (telehkan)</b>	<b>100 g</b>		

### Cara membuat

- 1 Panaskan air, masukkan **Knorr Potato Flakes** dan aduk merata hingga campuran mengental.
- 2 Dalam wadah terpisah, campurkan gula dan telur, lalu masukkan ke dalam campuran kentang tumbuk dengan bahan-bahan yang tersisa, lalu aduk merata.
- 3 Tuang adonan ke dalam loyang bingka, lalu panggang selama 45 menit pada suhu 180°C.

Info lebih lanjut: [ufs.com](http://ufs.com)

