

Kue Lumpur



Kue Lumpur 40 porsi



= 200 porsi



Bahan-bahan

Air	400 ml	Gula	100 g
Knorr Potato Flakes	100 g	Garam	3 g
Blue Band Margarine	100 g		
Telur	2 butir		
Santan kental	200 g		
Tepung terigu	100 g		

Cara membuat

- 1 Panaskan air, lalu masukkan **Knorr Potato Flakes** dan aduk merata hingga campuran mengental, kemudian masukkan margarin dan telur.
- 2 Campurkan santan, tepung terigu, gula dan garam, lalu aduk merata.
- 3 Tuangkan campuran tersebut ke cetakan kue lumpur, lalu masak hingga bagian bawah kue berwarna cokelat keemasan.

Info lebih lanjut: ufs.com

