



Banana Pie

Banana Pie

Tepung Protein Tinggi	500 gr
Gula Pasir	25 gr
Garam	10 gr
Blue Band Master Cake Margarine	75 gr
Air Dingin	250 cc
Blue Band Master Pastry Fat	200 gr

Cara Membuat :

1. Aduk semua bahan yang kering, lalu masukkan air, **Blue Band Master Cake Margarine**, aduk 1/2 kalis.
2. Bulatkan dan tutup plastik, istirahatkan ± 15 menit.
3. Rol adonan dan taruh **Blue Band Master Pastry Fat** di tengahnya lalu roll kembali, memanjang, lipat dengan lipatan tunggal, lalu roll kembali dengan lipatan tunggal, istirahatkan ± 20 menit.
4. Lakukan seperti cara diatas 4x lipatan tunggal. Istirahatkan setiap 2x lipatan selama ± 20 menit.
5. Roll kembali hingga tipis, potong dan letakkan di cetakan *banana tokyo* lalu isi dengan sedikit vla pisang yang sudah di potong-potong, *choco chip*, *keju cheddar* parut .
6. Bakar dengan temperatur 190°C hingga matang.

