



Bull's eyes

Bull's Eyes



Bahan A :

Blue Band Master Cake Margarine	150 gr
Gula Halus	75 gr
Kuning Telor, 1 btr	20 gr
Maizena	50 gr
Terigu Protein Sedang	175 gr
Vanilli	15 gr

Bahan B :

Blue Band Master Original	100 gr
Gula Halus	75 gr
Kuning Telor, 1btr	30 gr
Tepung Terigu	113 gr
Baking Powder	2 gr
Vanilli	secukupnya
Susu Bubuk	15 gr
Maizena	20 gr

Cara Membuat :

1. Kocok **Blue Band Master Cake Margarine** dan gula sampai lembut, tambahkan telur aduk rata, masukkan bahan kering, aduk rata.
2. Roll tipis cetak bulat dan semprotkan **Bahan B** lalu beri selai strowbery dan bakar dengan suhu 160°C - 170°C hingga matang.

