

## KEK ALMOND PISANG

### Bahan-bahan :

56	gm	Mentega
65	gm	Gula halus
1	biji	Telur Ayam Seri Murni
45	gm	Badam cincang
18	gm	Tepung Halus Lagi Putih Blue Key
50	gm	Pisang Emas



### Cara-cara membuat :

1. Pukul mentega dan gula halus sehingga kembang.
2. Masukkan telur sedikit demi sedikit dan pukul sehingga sehati
3. Campurkan badam cincang dan juga tepung Blue Key Superfine Superwhite ke dalam adonan.
4. Akhir sekali masukkan pisang emas yang telah dicincang kasar .
5. Masukkan adonan tersebut ke dalam acuan dan bakar pada suhu 180 'c selama 20 minit .

### Bahan-bahan untuk Krim Kelapa Coklat Putih :

50	gm	Coklat putih
1	biji	Telur Ayam Seri Murni
10	gm	Serbuk kelapa peket
5	gm	Gula halus
80	gm	Krim yang telah diputar

Pukul telur ayam dan gula sehingga kembang . Cairkan coklat putih . Kemudian campurkan kesemua bahan diatas .