

PAU BLUE KEY

PAU

Bahan-bahan:

250gm	Tepung Pau Blue Key
20gm	Lemak sayur
15gm	Susu tepung
15gm	Yis
Secukupnya	Garam
1 biji	Telur Seri Murni
20gm	Gula
Secukupnya	Air

Cara Penyediaan:

1. Bancuh air gula dan garam.
2. Gaul bahan-bahan kering terlebih dahulu
3. Masukkan bancuhan air dan buat sehingga menjadi doh.
4. Rehatkan sehingga kembang.
5. Masukkan kaya didalam doh dan rehat sekali lagi.
6. Kukus selama 20 minit atau sehingga masak.

