

## Resep cake daging asap keju parmesan

Ditulis oleh Rina Ariyani

Jumat, 11 May 2012 13:16 - Terakhir Diperbaharui Minggu, 09 Juni 2013 21:50

---

## Resep cake daging asap keju parmesan



**resep cake daging asap keju parmesan** ini saya persembahkan bagi ibu ibu yang ingin memberikan makanan bergizi dan lezat untuk buah hati dan keluarganya. Pada dasarnya anak kecil biasanya menyukai cake oleh karenanya sedikit direpotkan dengan membuat cake yang bergizi akan setimpal hasilnya jika dibandingkan si kecil membeli jajanan diluaran yang kadang tidak bagus untuk kesehatan.

Mungkin dari bahan bahan nya saja kita sudah bisa menebak hasil akhir kue kering ini. Aroma keju parmesan yang harum berpadu gurihnya daging olahan. Rasanya pasti istimewa. Mengenyangkan, enak dan bergizi

Yang harus disiapkan :

100 gram beef luncheon atau daging asap, diiris iris

8 sendok makan olive oil

100 gram parutan keju Parmesan

## **Resep cake daging asap keju parmesan**

Ditulis oleh Rina Ariyani

Jumat, 11 May 2012 13:16 - Terakhir Diperbaharui Minggu, 09 Juni 2013 21:50

---

400 mili liter susu cair

2 butir telur ayam

2 sendok makan mustard

Bahan yang semuanya dicampurkan menjadi satu (selanjutnya disebut campuran terigu) :

600 gram tepung terigu

4 sendok teh ragi instan / baking powder

2 sendok teh soda kue

Bahan untuk ditabur :

100 gram parutan keju cheddar

**Cara membuat cake daging asap keju permesan - resep cake daging asap keju permesan :**

## Resep cake daging asap keju parmesan

Ditulis oleh Rina Ariyani

Jumat, 11 May 2012 13:16 - Terakhir Diperbaharui Minggu, 09 Juni 2013 21:50

---

Daging asap ditumis menggunakan sedikit olive oil. Pisahkan

Satukan susu bersama minyak dan telur sampai merata

Siapkan campuran terigu pada wadah

Masukan keju, lalu aduk rata

Tuangkan campuran susu, kembali aduk rata

Tambahkan daging asap aduk rata

Masukan adonan tadi pada 24 wadah cupcakes

Bakar pada oven bersuhu 180 Celcius dalam waktu 30 menit sampai matang

angkat dan hidangkan

Dengan takaran 24 cupscake

Informasi nilai gizi

## Resep cake daging asap keju parmesan

Ditulis oleh Rina Ariyani

Jumat, 11 May 2012 13:16 - Terakhir Diperbaharui Minggu, 09 Juni 2013 21:50

---

Kalori : 171,14 kkal/ porsi

Protein : 110,29 gr/porsi

Lemak : 8,93 gr/porsi

Karbohidrat : 20,71 gr/porsi

Serat : 0,325 gr/porsi

saya yakin bagi anda yang sudah mencoba resep kue ini pasti akan setuju bahwa rasa nya enak. Semoga dengan mempraktekan resep cake ini keluarga anda akan semakin harmonis dan si kecil tambah sehat dan pintar. Selamat mencoba *resep cake daging asap keju permesan*