

Kue jeruk

Ingrédients

- 100g mentega lembut
- 100g gula
- 90g gula merah
- 2 butir telur ukuran sedang
- 210g tepung T45
- 7g ragi
- 4g garam (1 cubitan)
- 80g susu penuh
- 70g krim cair penuh
- 40g jus jeruk darah
- 30g jus jeruk darah
- 20g gula halus
- 100g gula halus

Préparation

1. Ketika saya menanyakan kepada Anda tentang resep yang ingin Anda lihat di blog di Instagram beberapa minggu lalu, banyak dari Anda yang meminta resep kue, jadi setelah marmer, inilah resep kue baru, musim ini, karena dihiasi dengan jeruk darah (Anda tentu saja bisa membuatnya dengan jeruk biasa sebagai pengganti jeruk darah).
2. Ini sangat mudah dibuat, hanya butuh sedikit kesabaran jika Anda ingin membuat lapisan gula.
3. Detail terakhir, kue ini bahkan lebih enak hari berikutnya, jadi jika Anda bisa membuatnya sehari sebelumnya, akan lebih baik, karena akan semakin lembut!
4. Campurkan gula dengan kulit jeruk.
5. Kerjakan mentega hingga lembut, kemudian tambahkan gula yang diberi aroma jeruk.
6. Selanjutnya tambahkan telur satu per satu.
7. Di tempat lain, campurkan dan ayak tepung dan ragi.
8. Tambahkan garam, serta setengah campuran tepung/ragi ke dalam campuran sebelumnya.
9. Selanjutnya tambahkan susu, krim, dan jus jeruk.
10. Akhirnya, tambahkan setengah kedua campuran tepung/ragi.
11. Setelah adonan homogen, tuangkan ke dalam loyang kue yang dilapisi kertas roti (atau diberi mentega dan tepung).
12. Agar kue terbuka dengan indah saat dipanggang, Anda bisa membuat garis tipis dengan mentega di sepanjang kue.
13. Panaskan oven hingga 180°C.
14. Panggang selama 20 menit, lalu turunkan suhu oven ke 160°C dan lanjutkan memanggang selama 20 hingga 25 menit (cek kematangan dengan tusuk gigi atau bilah pisau).
15. Campurkan kedua bahan, dan siram kue saat keluar dari oven.
16. Selanjutnya, biarkan kue benar-benar dingin sebelum mengeluarkannya dan melapisinya.
17. Jika terburu-buru, Anda bisa memasukkannya ke dalam lemari es atau bahkan freezer agar cepat mendingin.
18. Marnier hingga memiliki konsistensi yang cair namun kental, tekstur pita.
19. Tuangkan lapisan gula di atas kue dan biarkan mengkristal.

20. Selanjutnya, nikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com