

Kue Lemon & Poppy Seed

Ingrédients

- 3 telur
- 170g gula
- 65g jus lemon
- 200g tepung T55
- 6g baking powder
- 50g mentega
- 60g krim cair penuh
- 20g biji poppy
- 30g jus lemon
- 20g gula bubuk
- 20g jus lemon

Préparation

1. Kombinasi lemon dan poppy, klasik yang selalu berhasil dengan baik!
2. Panaskan oven pada 160°C.
3. Lelehkan mentega lalu biarkan hangat.
4. Campurkan gula dengan parutan.
5. Tambahkan telur, lalu jus lemon.
6. Tambahkan tepung dan baking powder yang telah diayak, kemudian mentega hangat dan krim sambil memukul setiap kali menambah bahan.
7. Akhiri dengan menambahkan biji poppy.
8. Tuangkan adonan ke dalam loyang cake, buat garis tipis mentega di tengah cake lalu panggang selama 55 menit.
9. Campurkan kedua bahan, lalu serap cake dengan sirup saat keluar dari oven.
10. Tunggu hingga cake dingin sebelum melepaskannya dari cetakan.
11. Campurkan gula bubuk dengan jus lemon.
12. Tuangkan pelapisan di atas cake yang ditempatkan di rak.
13. Biarkan mengkristal, lalu hias jika Anda mau dengan beberapa parutan lemon dan biji poppy sebelum menikmatinya!