

1. **Alat dan Bahan:**
 - **Alat:** Spatula, sendok, gelas ukur, mixer, oven.
 - **Bahan:** Tepung terigu, gula pasir, telur, mentega, susu bubuk, vanili, garam.

2. **Prosedur:**
 a. **Pencampuran:** Campurkan tepung terigu, gula pasir, telur, mentega, susu bubuk, dan vanili dalam wadah yang bersih. Aduk rata dengan spatula.
 b. **Pengadukan:** Masukkan adonan ke dalam mixer. Aduk rata dengan kecepatan rendah selama 5 menit.
 c. **Pengaliran:** Tuang adonan ke dalam cetakan yang telah disiapkan. Ratakan permukaan adonan dengan spatula.
 d. **Pengovenan:** Masukkan cetakan ke dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C. Ovenkan selama 20-25 menit.
 e. **Pengaliran:** Setelah matang, angkat kue dari oven dan biarkan dingin di atas kawat pendingin.
 f. **Pengaliran:** Setelah dingin, potong kue menjadi beberapa bagian sesuai selera.

3. **Penyimpulan:**
 Kue ini merupakan salah satu jenis kue yang populer di Indonesia. Kue ini memiliki rasa yang manis dan lembut. Kue ini juga mudah dibuat dan cocok untuk disajikan sebagai camilan atau dessert.

vol. 1000000000 14
 post. 1000000000
 graham. 1000000000
 chris. 1000000000
 daniel

PRZEWODNICZĄCY
RADY GMINY
Grzegorz Rałkowski