



Buku Resep

oleh 9A 2020

Mac dan Keju (Mac and Cheese)

oleh Victoria Charlton

Bahan-bahan:

375 gram makaroni

60 gram mentega

1/3 cangkir tepung

2 teh sendok Dijon moster

2 ½ cangkir susu

1 cangkir dengan kasar panggangan keju

½ cangkir panko remah roti

½ cangkir potongan kecil keju parmesan

Cara membuatnya:

1. Panaskan kompor 180°. Masak makaroni di besar panci besar dengan rebusan air. Tiriskan makaroni.
2. Larutkan mentega di panci besar dan panaskan. Tambahkan tepung dan moster. Masak, campur selama 2 menit atau sampai buram. Kecilkan api. Pelan-pelan tambahkan susu, campurkan. Masak, campurkan, selama 5 menit sampai mendidih dan tebal. Tambahkan keju. Aduklah.
3. Campurkan makaroni dengan saus. Letakkan makaroni di piring besar. Campurkan remah roti dan parmesan keju di mangkuk kecil. Panggang makaroni di piring. Percikan dengan minyak. Bakar selama 15 menit.



Resep kue 'pancake'

oleh Clancy Cooke



Bahan-bahan

- 2 sebutir telur
- 1 $\frac{3}{4}$ cangkir susu
- 1 sendok ekstrak vanilla
- 2 cangkir tepung
- $\frac{1}{3}$ cangkir gula
- Mentega

Cara membuatnya

1. Campurkan ekstrak vanilla, telur dan susu
2. Campurkan tepung dan gula
3. Tambahkan susu dan telur ke tepung dan gula
4. Campurkan!
5. Panaskan wajan selama 1-2 menit atau sampai kue sudah berwarna emas

RESEP KUE 'PANCAKES'

Oleh Jess

Membuat 16, untuk 5-6 orang

Bahan-bahan:

- 2 telur
- 1 $\frac{3}{4}$ cangkir susu
- 1 sendok ekstrak vanilla
- 2 cangkir tepung
- $\frac{1}{3}$ cangkir gula
- Mentega
- Sirup

Cara membuatnya:

1. Campur telur, susu dan ekstrak vanilla ke mangkuk, Saring tepung ke mangkuk besar. Campur gula, tambahkan telur, susu dan ekstrak vanilla. Campur sampai halus.
2. Panaskan wajan besar, masukkan mentega ke wajan. Masukkan $\frac{1}{4}$ campuran pancake, masak 2 pancakes untuk 2 menit. Balik dan masak 1-2 menit. Letakkan di piring
3. Ulang lagi campuran, masukkan mentega ke wajan
4. Hidangkan dengan sirup dan mentega



Kue ini manis dan enak sekali. Selamat makan!

Resep Scone

oleh Charlotte

Cara Membuatnya

Bahan-bahan:

2 cangkir tepung (270 gram)

Seperempat sendok teh garam

Sendok makan mentega

Tiga perempat cangkir susu

1. Panaskan oven ke 200° C
2. Potonglah mentega menjadi potongan kecil
3. Campur mentega, tepung dan garam di mangkuk besar dengan jari tanganmu.
4. Tambahkan susu dan campur
5. Letakkan di meja ditaburi dengan tepung dan aduklah sampai halus.
6. Gulung adonan setebal 2cm
7. Potonglah bundaran di adonan
8. Letakkan bundaran di nampan oven
9. Letakkan sedikit susu di atas.
10. Masak di oven untuk 10-15 menit.
11. Hidangkan dengan selai raspberi dan krim.
12. Selamat menikmati!



BLUEBERRY COBBLER W ICE CREAM

oleh Amber Truong

Hidangkan 6

INGREDIENTS

375 gram blueberries

40 gram gula halus

½ jus lemon

2 tbsp air panas

Dihidangkan dengan: es krim



SHORTCRUST

90 grams tepung terigu

90 grams mentega

50 grams gula halus

CARA MEMBUATNYA

1. Panaskan oven untuk 250 derajat Celsius.
2. Campur blueberries, gula, jus lemon dan dua air panas di 1-1.5 liter baking dish dan aduklah.
3. Untuk bagian atas shortcrust, proses bahan dalam food processor hingga adonan berbentuk bola.
4. ke permukaan yang sudah diberi sedikit tepung dan uleni agar tercampur
5. Lalu gulung dengan kertas roti sesuai dengan ukuran dan bentuk loyang sehingga menutupi campuran blueberry dengan rapi
6. Buatlah lubang di kuenya dengan menggunakan jari Anda
7. Letakkan di campuran
8. Masak di dalam oven selama 18-20 menit sampai keemasan dan menggelembung. Hidangkan dengan es krim.

Resep Rum Balls

Oleh Alicia



(Membuat 25-30)

Bahan-bahan –

250 gram bungkus Marie biskuit

395 gram susu kental

¾ cangkir parutan kelapa

¼ cangkir coklat bubuk

1 sdm ekstrak vanilla

tambahan hiasan parutan kelapa

Cara membuatnya –

1. Patahkan biskuit menjadi bagian kecil.
2. Campur Marie biskuit, susu kental, parutan kelapa, coklat bubuk dan ekstrak vanilla.
3. Gulunglah menjadi 4-5cm bola. Letakkan di tambahan kelapa parut dan taburkan kelapa ke permukaan bola.
4. letakkan di atas piring dan Selamat makan!

Resep Brownies (Kue coklat)

Oleh Mia W



Bahan-Bahan

200g mentega

200g butiran coklat

1 cangkir gula jawa

3 telur

1 sendok panili

½ cangkir tepung

¼ cangkir coklat bubuk

Garam

180g coklat

Langkah-Langkah

1. Panaskan mentega dan butiran coklat di microwave.
2. Tambahkan panili dan gula dan campurkan.
3. Masukkan telur dan campur.
4. Masukkan tepung, coklat bubuk dan garam.
5. Potonglah coklat menjadi potongan kecil. Campurkan beberapa di mangkok.
6. Masukkan ke panci. Letakkan coklat di atasnya
7. Masak selama 25-30 menit. Masukkan di atas rak pendingin sampai dingin.

Resep Kue Brownies

oleh Samantha



Bahan-Bahan

14 sendok makan mentega tawar

- 1 1/4 cangkir coklat
- 1 cangkir gula jawa
- 1 sdt ekstrak vanili
- 1/2 cangkir tepung
- 1/4 cangkir bubuk coklat
- Sejumput garam

Langkah-langkah

1. letakkan mentega dan campur coklat sampai halus.
2. Tambahkan gula pasir dan ekstrak vanilla sampai rata, tambahkan telur dan campur sampai halus.
3. Tambahkan tepung, coklat dan garam. Masukkan potongan coklat, tuang ke dalam wajan.
4. Masak di dalam oven selama 30 menit, sampai lengket.
5. tunggu 20 menit sebelum dimakan.

Resep Pancakes

oleh Law May

Bahan-bahan

2 telur

1 3/4 cangkir susu

1 sendok teh ekstrak vanili

2 cangkir tepung pengembang

1/3 cangkir gula halus

Mentega untuk menggoreng

Cara membuatnya

1. Campurkan telur, susu dan vanili bersama-sama di mangkuk. Saring tepung di mangkuk besar. Lalu aduk dengan gula. Aduk sampai merata di tengah. Tambahkan susu. Lalu Campurkan.
2. Panaskan wajan besar dengan api sedang. Basahkan wajan dengan mentega.



Gunakan 1/4 cangkir campuran untuk tiap pancake. Masak 2 pancake selama 2 menit. Lalu taruhlah di piring. Ulangi dengan sisa campuran.

3. Hidangkan dengan maple syrup dan mentega

Resep Quiche

oleh Daniel Wallis



Bahan-Bahan

- Satu pie crust dingin
- Enam telur
- $\frac{3}{4}$ cangkir susu
- $\frac{3}{4}$ sendok garam
- $\frac{1}{4}$ sendok lada hitam
- Satu cangkir potongan daging babi yang sudah matang
- $1 \frac{1}{2}$ cangkir parutan keju
- Sayur-sayuran

Cara membuatnya

1. Panaskan oven dalam 180C.
2. Campur telur, susu, mentega dan tepung di mangkuk.
3. Potonglah sayur.
4. Masukkan telur, susu, mentega dan tepung campur di pie crust.
5. Masukkan potongan sayur di pie crust.
6. Panggang selama empat puluh menit atau sampai berwarna keemasan cokelat.
7. Sekarang itu siap dihidangkan!

Resep Es Kopi

oleh Mung

Bahan bahan:

- 5 es
- 1 sendok teh kopi
- 4 sendok makan gula
- Satu gelas Susu
- 4 sendok makan air panas
- Mangkok

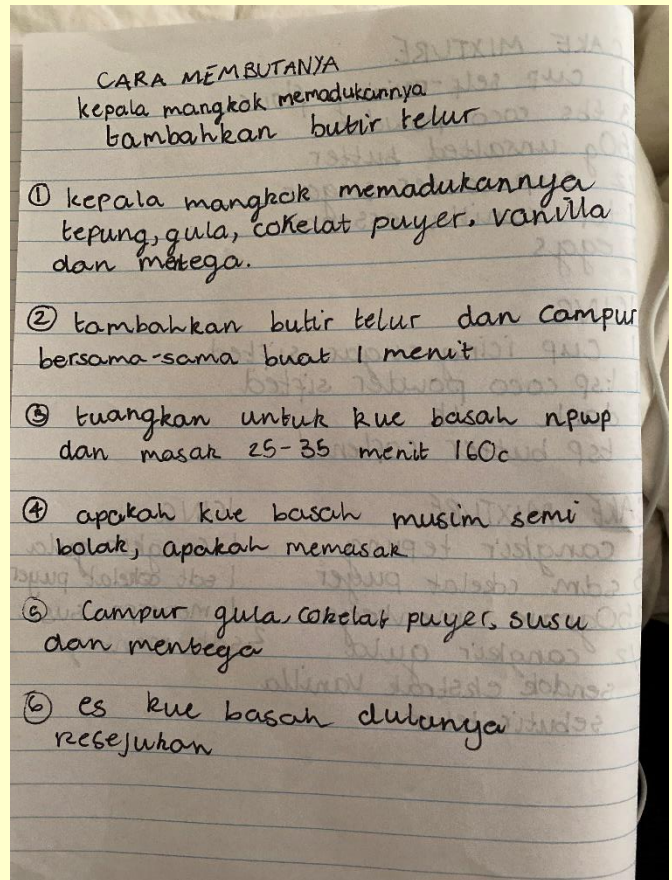
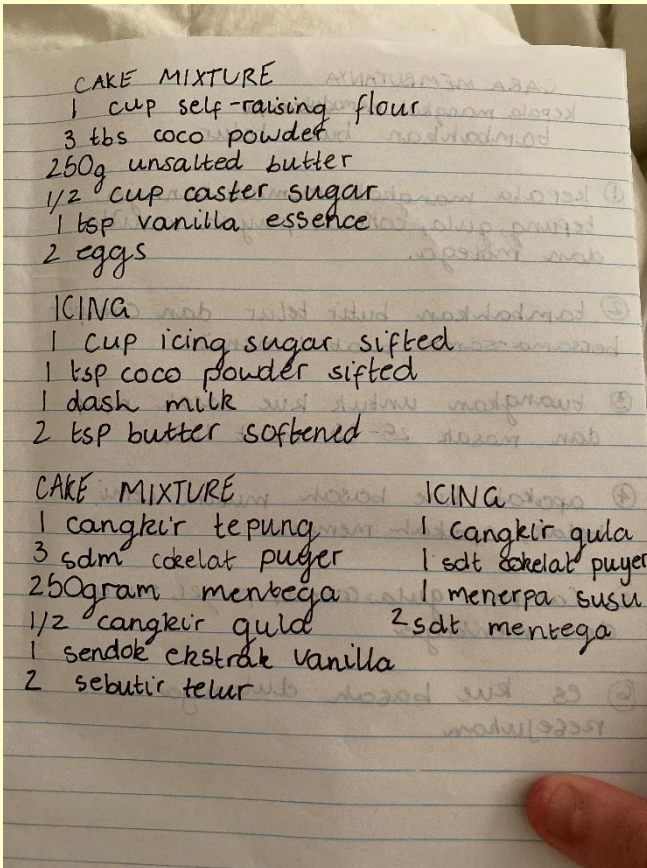


Langkah-Langkah:

Pertama, rebuslah air. Kedua, masukkan satu sendok teh kopi dan empat sendok makan gula ke dalam mangkok. Tuang air panas itu ke dalam mangkok. Lalu Dicampur. aduklah sampai merata. Masukkan 5 es ke gelas. Tuang seperempat gelas susu. tuang campuran gula dan kopi ke dalam gelas. Aduklah Sampai rata.

Resep

oleh Hine



Resep Brownies

oleh John



Brownies Bahan-bahan

1 egg - satu telur

4 tb sugar - Empat sadok makan gula

2 tb oil - dua sadok makan minyak

1 tb flour - sadok makan tepung

2 tb coco powder - dua sadok makan coco powder

Mix well - campur dengan baik

Put it in the microwave

Cook for 2 to 3 minute - masak selama ua sampai tiga menit

The end !!!!!