*Cup cake oreo*

*OpenRicers pasti tahu dong biskuit htiam yang satu?* Ya! kali ini OpenRice akan berikan resep cupcakes yang dipadu dengan si renyah hitam tersebut. Dinamakan resep **Cupcake Oreo**, sajian empuk kuenya dan renyah oreonya serta kelembutan creamnya dapat OpenRicers rasakan sendiri di rumah. Daripada berlama-lama, ini dia langsung resepnya dibawah ini, *selamat mencoba!*

**Bahan yang diperlukan:**
250 gr Terigu
200 gr Gula Pasir
7 btr telur (7 kuning & 5 putih)
1 bks Oreo
1sdt Ovalette
1 sdt Vanili
200 gr Margarin
50 gr Buttercream putih

**Cara pembuatannya:**
1.Campurkan gula pasir dan telur, lalu kocok hingga mengembang.
2.Lalu tambahkan margarin, oreo, dan ovalette sambil di mixer.
3.Setelah tercampur rata, lalu masukkan terigu dan vanili.
4.Siapkan loyang dan berikan kertas untuk mencetak.
5.Tuang ¾ bagian cetakan oleh adonan yang telah dibuat tadi.
6.Masukkan ke dalam oven hingga matang (20-30 menit)
7.Selagi menunggu buat buttercream yang dicampur dengan remahan oreo
8.Setelah cupcake matang, diamkan dahulu, tunggu hingga dingin baru dihias dengan baik.