

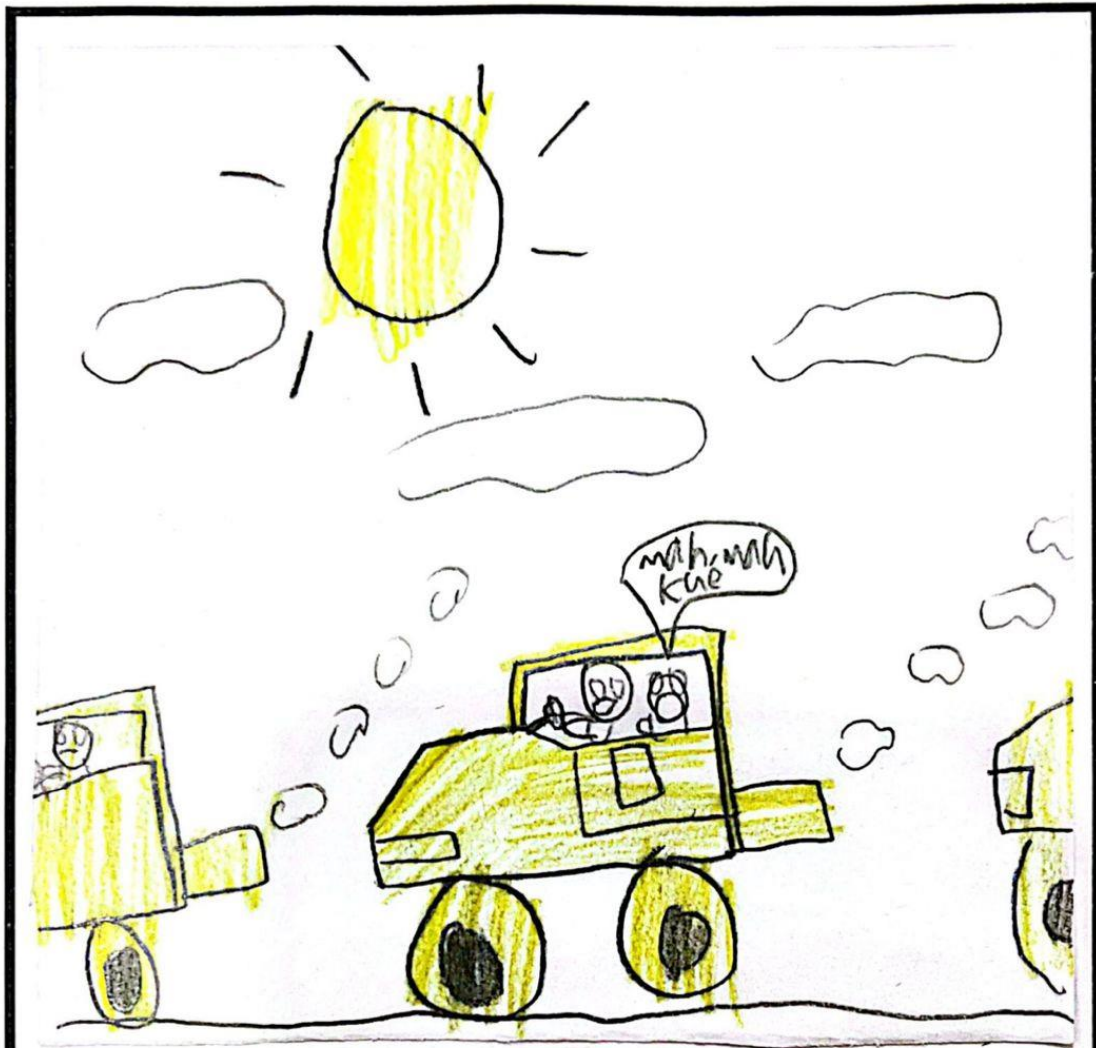
# KUR ES KRIM FAVORITKU!

Kama

25







Setelah pulang sekolah, aku merasa lapar. Aku terpikir ingin membuat cemilan. Lalu aku bilang kepada "mah, aku mah membuat cemilan!" kemudian mama mengajak untuk membuat kue. Aku tertarik untuk

membuat kue es krim karena aku pernah lihat di youtube. Saat itu cuaca nya cerah sedikit panas, jadi kupikir kue es krim cocok untuk di makan. Aku dan mama langsung menyiapkan bahan dan barang yang di butuhkan di dapur. Kami menyiapkan tepung, gula, telur, es krim vanila dan stoberi, mixer, buah stoberi dan sendok. Pertama aku perahkan 2 telur "cepek" ke mangkuk, lalu aku masukkan 9 gram gula, kemudian mama masukan 20 gram tepung. Setelah itu di aduk menggunakan mixer, aku merasa kesulitan saat mengaduk karena berat, jadi aku minta bantuan mama. Setelah adonan nya di aduk, aku masukkan oven di suhu  $180^{\circ}\text{C}$  dalam waktu 20 menit.



Lalu aku ambil menggunakan sendok tangan dan spatula, di diamkan 8 menit lalu di masukkan ke kulkas. Setelah itu kue nya jadi, lalu aku berikan buah stroberi di samping dan atas nya.

Kemudian aku tabuh es krim vanilla dan stroberi di atasnya dan kue es krim ku jadi! Setelah kue nya jadi, aku makan bersama mama dan papa. Rasa kue nya enak tapi terbuang dimpin. Setelah membuat kue, aku jadi belajar untuk sabar saat menunggu kue nya jadi. Aku merasa lelah karena proses membuat kue nya lama, tapi aku juga merasa senang dan bangga pada diri sendiri, karena aku berhasil melakukan hal baru yaitu membuat kue es krim. Terima kasih mama sudah membantaku membuat kue.





**Tara Salvia**

Centre of Excellence

1. Cerita ini milik dan karya siswa kelas 2-5 SD Tara Salvia.
2. Cerita dibuat melalui serangkaian proses menulis.
3. Publikasi dilaksanakan sebagai bagian dari proses belajar siswa dan menjadi salah satu bentuk kontribusi pengembangan literasi.
4. Cerita tidak untuk kepentingan komersial atau tidak untuk diperjual belikan.
5. Pemanfaatan cerita oleh umum harus mendapatkan izin dari Sekolah Tara Salvia.