

## **ABSTRAK**

Laporan seminar hasil ini adalah sebuah hasil dari penelitian buku resep yang meneliti tentang penelitian kue lapis legit yang berjudul "Rancangan Penelitian Kue Lapis Legit Dengan Bahan Pengganti Tepung Almond". Kue Lapis Legit ini merupakan kue lapis yang sebenarnya yang memakai bahan tepung terigu yang di gantikan dengan tepung almond yang memiliki tekstur yang lebih berserat. Kue lapis ini juga memiliki bahan dasar telur, gula, mentega. Kue lapis legit ini juga memiliki lapis-lapisan 18-23 slice, yang menyerupai lemak babi, maka dari itu kenapa disebut kue lapis legit. Kue lapis legit ini biasanya bisa di santap di hari raya imlek, ulang tahun, idul fitri, tahun baru dan hari raya yang lainnya.

**Kata Kunci : Lapis Legit, Tepung Almond, Kue Nusantara**

