

BAHAN :

• Tepung Terigu MELATI PANAGNMA	1000 gr
• Gula Pasir	150 gr
• Ragi Instan	10 gr
• Margarin	65 gr
• BOS (Butter Oil Substitute)	65 gr
• Susu Bubuk	50 gr
• Telur	100 gr
• Garam	5 gr
• Improver: Bakrine Plus	5 gr
• Emulsifier	10 gr
• Air	±400 gr



CARA MEMBUAT :

1. Timbang bahan dengan tepat.
2. Masukkan terigu **MELATI PANGANMAS**, gula, ragi instan, improver, dan susu bubuk ke dalam mixer, aduk hingga rata.
3. Tambahkan telur dan air, aduk hingga semua air terserap.
4. Tambahkan emulsifier.
5. Tambahkan margarin, aduk rata kembali.
6. Masukkan garam, aduk lagi hingga kalis.
7. Ambil adonan, Istirahatkan selama ±10 menit.
8. Potong-potong adonan dengan berat 40 gram. Bulatkan.
9. Istirahatkan lagi ±10 menit, Bentuk donat.
10. Letakkan di atas loyang yang telah ditaburi terigu.
11. Masukkan ke dalam ruang pengembang, biarkan mengembang dua kali besar semula.
12. Goreng dengan minyak panas dan api sedang hingga kecoklatan. Balik hingga matang.
13. Angkat dan tiriskan hingga dingin.
14. Sajikan dengan dekorasi.

Hasil untuk ±46 buah

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

