

Kerupuk Cumi



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN :

- | | |
|---------------------------------|-----------|
| 1. Terigu DAHLIA | 1000 gram |
| 2. Telur | 1 Butir |
| 3. Penyedap Rasa | 16 gram |
| 4. Margarine | 10 gram |
| 5. Air | 265 gram |
| 6. Garam | 10 gram |
| 7. Baking powder | 3,5 sdt |
| 8. Bawang putih
(haluskan) | 5 suing |



Cara membuat :

1. Larutkan garam, penyedap rasa dan bawang putih yang sudah dihaluskan ke dalam air, lalu masukkan telur dan campur menjadi satu.
2. Masukkan terigu Dahlia ke dalam mangkok dan tambahkan larutan garam, penyedap rasa dan telur. Aduk sampai rata.
3. Masukkan margarin, aduk lagi hingga rata.
4. Istirahatkan adonan selama + 10 menit.
5. Lempengkan adonan dengan mesin manual mie sampai pada ketebalan
6. Potong adonan membentuk persegi panjang 9cm x 4cm
7. Belah bagian tengah kemudian ujung adonan tekuk kebagian tengah, tarik kedua ujungnya
8. Goreng dalam minyak goreng dengan api sedang hingga matan

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

