

HOTTEOK (KOREAN PANCAKE)



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN ADONAN :

• Tepung Terigu KANTIL	250 gr
• Tepung Ketan	180 gr
• Gula Pasir	30 gr
• Garam	4 gr
• Ragi Instan	4 gr
• Susu Cair	250 gr
• Minyak Sayur	50 gr



BAHAN ADONAN :

• Brown Sugar	125 gr
• Bubuk kayu manis	0,75 gr
• Almon panggang	100 gr

CARA MEMBUAT :

1. Campurkan tepung terigu, tepung ketan, gula pasir, garam dan ragi instan sampai merata kemudian tambahkan susu cair dan minyak sayur ke dalam wadah, aduk sampai kalis.
2. Timbang adonan @60 gram dan bentuk bulatan, diamkan 10 menit sebelum diberi isian.
3. Setelah didiamkan, adonan beri isian sesuai keinginan.
4. Goreng di atas api sedang sampai kecoklatan.
5. Hidangkan selagi hangat.

Hasil untuk 12 buah

REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas

