

BAHAN :

- Tepung Terigu **SOKA** 250 gr
- Gula Pasir 45 gr
- Susu Bubuk 30 gr
- Coklat Bubuk 15 gr
- Ragi 5 gr
- Garam 2.5 gr
- Air 500 ml
- Telur 50 gr

BAHAN VLA VANILA :

- Gula Pasir 100 gr
- Telur 50 gr
- Kuning Telur 15 gr
- Garam 2 gr
- Susu Cair 500 ml
- Maizena 60 gr
- Butter 30 gr
- Vanili 2 gr



CARA MEMBUAT :

1. Masukkan terigu Soka, gula pasir, susu bubuk dan coklat bubuk. Aduk hingga tercampur rata.
2. Tambahkan telur, air dan garam. Aduk hingga tercampur rata.
3. Saring adonan, dan aduk lagi sampai tercampur rata.
4. Tutup adonan, diamkan selama 1 jam, sisihkan.
5. Buat vla vanila untuk isian.
6. Setelah 1 jam aduk adonan hingga tercampur rata.
7. Masak dengan teflon menggunakan api kecil.
8. Tuang sedikit minyak goreng kemudian lap dengan menggunakan tisu.
9. Setelah pan panas, tuang adonan sesuai selera.
10. Setelah matang, angkat dari pan.
11. Tuang vla ke dalam martabak, lipat selagi masih hangat, jepit kedua sisi
12. Rekatkan hingga tertutup rapat.

CARA MEMBUAT VLA VANILA :

1. Masukkan gula pasir, telur, kuning telur, garam dan susu cair.
2. Aduk hingga tercampur rata.
3. Masukkan tepung maizena (larutkan dengan susu terlebih dahulu) dan vanilla.
4. Aduk hingga tercampur rata.
5. Masak dengan api kecil hingga mengental.
6. Tambahkan butter aduk hingga rata.
7. Masukkan ke dalam piping bag.

Hasil untuk 15 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

