

A. BAHAN PIA (DOUGH) :

- Tepung terigu DAHLIA 200 gr
- Mentega Putih / Minyak 60 gr
- Gula Pasir 24 gr
- Air 85 gr

B. BAHAN PIA (FLAKY)

- Tepung terigu DAHLIA 150 gr
- Mentega Putih / Minyak 70 gr
- Pewarna secukupnya

C. FILLING

- Isian Kacang Ijo secukupnya



CARA MEMBUAT :

1. Masukkan semua bahan dough, aduk hingga tercampur rata.
2. Tutup dengan plastik dan diamkan selama 30 menit.
3. Bagi dough menjadi 11 bagian dengan berat masing-masing 33 gram, bulatkan, kemudian sisihkan.
4. Campurkan semua bahan flaky.
5. Bagi flaky menjadi 4 bagian dengan berat masing-masing 36 gram. Kemudian setiap bagiannya diberi warna merah, hijau, biru dan kuning.
6. Kemudian setiap adonan warna dibagi lagi menjadi 11, bulatkan, kemudian sisihkan
7. Ambil 1 bulatan dough, pipihkan, isi dengan flaky dan bulatkan (lakukan untuk setiap warna sampai adonan habis).
8. Kemudian press/giling adonan memanjang, lalu gulung.
9. Potong adonan menjadi 2 bagian.
10. Kemudian tipiskan adonan dan isi dengan isian kacang hijau, tutup dan bulatkan lagi.
11. Masukkan ke dalam oven dengan suhu 170 °C selama 35 menit sampai matang.
12. Angkat dan sajikan.

Hasil untuk 6 buah.

Pj/mkt

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

