

DORAYAKI WORTEL

BAHAN

• Tepung terigu MELATI	120 gr
• Wortel	100 gr
• Telur	2 btr
• Gula Pasir	2 sdm
• Vanili Bubuk	½ sdm
• Susu Cair	18 sdm
• Baking Powder	½ sdt
• Soda Kue	½ sdt
• Lemon	1 sdt



CARA MEMBUAT :

1. Cuci bersih wortel, kemudian potong dadu dan diblender bersama 8 sdm susu cair. Blender sampai benar-benar halus.
2. Kocok dua butir telur dengan gula pasir. Kocok sampai gula pasir halus.
3. Masukkan tepung terigu dan wortel yang telah diblender dengan susu dan aduk sampai rata.
4. Masukkan 10 sdm susu cair dan baking powder aduk sampai rata.
5. Masukkan soda kue dan perasan lemon kemudian aduk rata dan disaring. Diamkan adonan selama 15 menit.
6. Setelah 15 menit ambil adonan dengan sendok sayur lalu letakan di atas teflon yang telah dipanaskan sebelumnya. Tunggu sampai adonan berlubang-lubang kemudian angkat.
7. Dorayaki yang sudah matang olesi dengan topping sesuai selera dan siap disajikan.

Hasil untuk 6 buah

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

