

# Lumpia Kurma Apel Panggang



PT MANUNGGAL PERKASA

## BAHAN KULIT:

- Tepung terigu **BAKUNG** 1000 gr
- Garam 10 gr
- Minyak goreng 1 sdm
- Baking powder 1 gr
- Air ± 860 gr

## BAHAN ISI:

- Apel, dipotong kotak kecil 300 gr
- Kurma, dicincang kasar 300 gr
- Margarin 2 sdm
- Madu 4 sdm
- Kayu manis 2 batang
- Cengkeh 4 buah
- Air jeruk lemon 2 sdt
- Mentega, lelehkan 2 sdm



## CARA MEMBUAT:

1. Isi: Panaskan margarin, madu, kayu manis dan cengkeh. Masukkan apel dan kurma. Aduk rata. Tambahkan air jeruk lemon. Aduk sampai kental. Angkat dan dinginkan.
2. Kulit: Larutkan garam, minyak dan baking powder ke dalam air. Masukkan larutan tersebut ke dalam terigu. Uleni sampai rata dan adonan lembut. Diamkan selama sekitar 3 jam. Cetak dengan cetakan kulit lumpia sampai adonan habis.
3. Siapkan dua puluh lembar kulit lumpia. Ambil selembar kulit lumpia, beri isian, rekatkan dengan larutan terigu dan air. Lipat bentuk lumpia kecil.
4. Oleskan seluruh permukaan dengan mentega. Letakkan di atas loyang yang dialas alumunium foil.
5. Oven dengan suhu 180 °C sekitar 45 menit sampai matang.
6. Angkat dan siap dihidangkan.

Hasil untuk 20 buah.

**REKOMENDASI  
TEPUNG YANG  
DAPAT DIGUNAKAN**

**Cita Rasa Pangan Berkualitas**

