

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

