

CHOCOLATE DOUGHNUT STEAM



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN :

• Tepung terigu MELATI	150 gr
• Gula Pasir	300 gr
• Kuning Telur (8 butir)	120 gr
• Putih Telur (6 butir)	210 gr
• Sponge	10 gr
• Margarine	225 gr
• Coklat Masak	100 gr
• Susu Bubuk	15 gr
• Coklat Bubuk	10 gr
• Baking Powder	2,5 gr



CARA MEMBUAT :

1. Tim coklat dan margarin, sisihkan.
2. Masukkan telur, gula pasir dan sponge . Kocok sampai mengembang.
3. Masukkan tepung terigu, coklat bubuk, susu bubuk dan baking powder yang sudah diayak. Aduk hingga rata.
4. Tambahkan coklat dan margarin yang sudah ditim, aduk rata dengan spatula.
5. Masukkan adonan ke dalam cetakan donat atau loyang tulban mini.
6. Kukus selama 15 menit.
7. Tambahkan topping sesuai selera dan siap dihidangkan

Hasil untuk 10 buah

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

