

KUE BUNGA TERATAI ISI KACANG HIJAU



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN ISI :

- | | |
|----------------|------------|
| • Kacang Hijau | 500 gr |
| • Gula Pasir | 300 gr |
| • Daun Pandan | secukupnya |

BAHAN KULIT :

- | | |
|----------------------------|------------|
| • Tepung Terigu MELATI | 1000 gr |
| • Air | 450 ml |
| • Mentega | 400 gr |
| • Telur | 2 btr |
| • Garam | 2 sdm |
| • Gula Pasir | 300 gr |
| • Custard Powder | 150 gr |
| • Susu Bubuk | 150 gr |
| • Minyak, untuk Menggoreng | secukupnya |



CARA MEMBUAT :

1. Isi : kukus kacang hijau hingga matang, angkat. Masak di atas penggorengan : kacang hijau, gula dan daun pandan hingga menggumpal (seperti buat isi onde onde) angkat dan biarkan uap panasnya hilang, bentuk adonan sebesar kelereng, sisihkan.
2. Kulit : campur terigu, custard powder, garam, gula dan susu hingga rata, tambahkan telur dan tuang air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga kalis.
3. Tipiskan adonan dengan roller pin (penggiling adonan) ratakan mentega di atasnya, lalu bungkus, dinginkan adonan dalam freezer selama 15 menit, Ambil dan tipiskan adonan lipat sebanyak 4 kali agar adonan berlapis.
4. Tipiskan adonan kulit, potong bentuk lingkaran, letakkan di atasnya, bulatkan jangan sampai adonan isi keluar, simpan dalam lemari pendingin selama 15 menit.
5. Potong menyerupai bunga jangan sampai putus.
6. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan kecoklatan angkat dan tiriskan.
7. Sajikan.

Hasil : 30 buah

Pj/mkt

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

