

DAHLIA CHEESE TONGUE SHALLOTE



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN

- | | |
|----------------------------|------------|
| • Tepung Terigu DAHLIA | 225 gr |
| • Margarin | 25 gr |
| • Maezena | 15 gr |
| • Telur | 1 btr |
| • Bawang Merah, haluskan | 3 btr |
| • Santan kental, instan | 5 ml |
| • Garam | 1 sdt |
| • Keju Permesan | 50 gr |
| • Minyak, untuk menggoreng | secukupnya |

BAHAN TABURAN

- | | |
|------------------------------|-------|
| • Maezena | 50 gr |
| • Keju Cheddar Parut | 50 gr |
| • Minyak goreng untuk olesan | 25 ml |



CARA MEMBUAT :

1. Aduk rata semua bahan, giling di gilingan mie ketebalan no 9 (paling tebal no 1) diamkan 10 menit.
2. Susun lembaran menjadi ukuran 25 x 25 cm.
3. Oles tipis dengan minyak goreng, taburkan tepung maizena sambil diayak dan ratakan.
4. Tabur keju cheddar parut keseluruh permukaan dan gulung.
5. Potong-potong serong tekan bagian tengahnya.
6. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang dan kering.

Hasil : 375 gram

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

