

Kroket Whole Wheat



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN ADONAN:

- Tepung **WHOLE WHEAT** 250 gr
- Susu cair 250 gr
- Margarin 250 gr
- Daging ayam 250 gr
- Kaldu ayam 250 gr
- Kuning telur 3 butir
- Keju parut 50 gr
- Bawang bombay 1 buah

BAHAN BUMBU:

- Garam 5 gr
- Gula pasir 5 gr
- Penyedap 5 gr
- Lada bubuk 3 gr
- Pala bubuk 2 gr

BAHAN PELAPIS:

- Putih telur 3 butir
- Tepung panir secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Siapkan bahan yang akan dibuat.
2. Rendam whole wheat dengan susu cair sekitar satu jam.
3. Lelehkan margarin dengan api kecil, masukkan bawang Bombay yang sudah dicincang, tumis sampai layu, kemudian masukkan ayam yang telah direbus sebelumnya dan dipotong dadu, kemudian masukkan susu cair aduk sampai merata.
4. Tuang air kaldu, keju parut dan bumbu aduk hingga semua bahan tercampur rata. Cicipi dan koreksi rasanya.
5. Masukkan whole wheat, aduk sampai rata dan kalis, matikan api.
6. Setelah adonan hangat, masukkan kuning telur dan aduk sampai merata.
7. Setelah adonan rata dan dingin bentuk bulatan, timbang bulatan sesuai keinginan.
8. Masukkan adonan yang sudah dibulatkan kedalam putih telur, lalu baluri dengan tepung panir dan masukkan lagi ke putih telur dan baluri lagi dengan panir (2 kali coating)
9. Adonan yang sudah dibaluri tepung panir kemudian dimasukkan ke dalam lemari es agar tepung panir menempel dan tidak lepas saat digoreng.
10. Goreng dengan minyak sedang hingga matang dan berwarna coklat keemasan.

Hasil untuk 44 buah.

Cita Rasa Pangan Berkualitas