

ROTI KUKUS SRIKAYA



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN ROTI :

- | | |
|------------------------------|--------|
| • Tepung Terigu ASTER | 500 gr |
| • Minyak Sayur | 100 ml |
| • Gula Pasir | 125 gr |
| • Air | 200 ml |
| • Ragi | 5 gr |

BAHAN SELAI SRIKAYA :

- | | |
|------------------------|------------------|
| • Kuning Telur | 5 btr |
| • Santan Kental | 600 ml |
| • Terigu DAHLIA | 15 gr (1 ½ sdm) |
| • Maizena | 1 sdm |
| • Gula Pasir | 250 gr |
| • Daun Pandan | Secukupnya |
| • Vanili | Secukupnya |
| • Pewarna Kuning | Secukupnya |



CARA MEMBUAT :

1. Roti: campur semua bahan menjadi 1, uleni sampai kalis, bagi adonan menjadi 3, bulatkan, giling dan gulung panjang. Alasi bawahnya dengan kertas roti, diamkan, tutup dengan kain lembab sampai mengembang kurang lebih 1 jam.
2. Kukus selama 20 menit (sebaiknya kukusan dipanaskan terlebih dahulu dan tutupnya dialas serbet supaya air tidak menetes ke adonan). Angkat, dinginkan baru dipotong-potong isi dengan selai srikaya.
3. Selai srikaya : aduk semua bahan selai sampai gula larut lalu saring. Masak di atas api kecil sambil diaduk, mendidih dan mengental.
4. Roti kukus siap disajikan dengan olesan selai srikaya.

Hasil untuk 10 potong.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

