

BANANA MILK CRISPY



PT MANUNGGA PERKASA

Bahan Puff Pastry :

• Tepung terigu KANTIL	1000 gr
• Gula Pasir	30 gr
• Telur	100 gr
• Garam	20 gr
• Margarin	40 gr
• Air Dingin	400 gr
• Korsvet	650 gr

Bahan Vla :

• Kuning Telur	15 gr
• Gula Pasir	35 gr
• Vanili	5 gr
• Susu Kental Manis	100 gr
• Susu Cair	100 ml
• Tepung Custard	20 gr

Bahan Isi :

• Pisang	4 buah (potong kecil-kecil)
• Choco Chip	50 gr
• Kismis	50 gr
• Keju Parut	Secukupnya



Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu KANTIL, gula pasir, telur, margarin dan garam, aduk rata.
2. Tambahkan air, aduk hingga kalis, istirahatkan adonan 15 menit dengan ditutup plastik.
3. Tipiskan adonan bentuk persegi, letakkan korsvet 2/3 bagian adonan, kemudian lipat 1/3 bagian yang diberi korsvet di atasnya. Istirahatkan 15 menit.
4. Tipiskan kembali adonan menjadi bentuk persegi, lalu lipat lagi seperti poin no. 3, lakukan sebanyak 2 kali lagi dan istirahatkan 10 menit setiap melipat.
5. Tipiskan adonan kembali dengan ketebalan 2.5 mm.
6. Tempelkan di atas cetakan. Beri potongan pisang, choco chip dan kismis.
7. Tambahkan vla (jangan terlalu penuh) dan taburkan keju parut di atasnya.
8. Oven dengan suhu 180 °C api atas bawah selama 30 menit.
9. Biarkan sampai hangat, lepaskan dari cetakan.

Cara Membuat Vla:

1. Kocok kuning telur, tambahkan gula pasir, vanili dan susu kental manis aduk rata.
2. Tambahkan susu cair, dan tepung custard aduk lagi sampai tercampur rata.

Hasil untuk ±16 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

