

Bolen Ubi Ungu



PT MANUNGGA PERKASA

BAHAN A:

- | | |
|-------------------------------|--------|
| • Tepung terigu KANTIL | 600 gr |
| • Gula pasir | 90 gr |
| • Margarin | 150 gr |
| • Butter | 75 gr |
| • Air | 240 gr |

BAHAN B:

- | | |
|-------------------------------|--------|
| • Tepung terigu KANTIL | 300 gr |
| • Margarin | 90 gr |
| • Butter | 150 gr |
| • Minyak | 75 gr |
| | 15 gr |

BAHAN ISI DAN PELENGKAP:

- | | |
|----------------------------|------------|
| • Ubi ungu | 1000 gr |
| • Madu | 200 gr |
| • Telur (untuk polesan) | 1 butir |
| • Susu cair (untuk olesan) | secukupnya |
| • Coklat meises | secukupnya |
| • Keju | secukupnya |
| • Wijen | secukupnya |



CARA MEMBUAT:

1. Isian: Kupas dan cuci bersih ubi, kukus ubi hingga matang. Haluskan ubi yang telah matang, masukkan madu dan aduk rata. Sisihkan.
2. Campur semua bahan A sampai kalis. Bungkus dengan menggunakan plastik wrap dan istirahatkan 15 menit.
3. Campur semua bahan B sampai menyatu. Tutup dengan plastik wrap dan simpan di dalam kulkas selama 10 menit.
4. Timbang adonan A sekitar 25 gram sampai adonan habis. Bulatkan adonan.
5. Timbang adonan B sekitar 10 gram sampai adonan habis. Bulatkan adonan.
6. Pipikan adonan A dengan rolling pin, letakan adonan B di tengah adonan A, lipat adonan seperti amplop. Lempengkan lagi dan lipat lagi sampai tiga kali, kemudian gulung.
7. Lempengkan adonan lalu isi dengan isian, tutup rapat isian dan letakkan di loyang yang telah dipoles margarin.
8. Bagian atas bolen oles dengan bahan olesan dan taburi dengan coklat mesis, keju dan wijen.
9. Oven dengan suhu $\pm 180^{\circ}\text{C}$ 45 menit sampai matang.
10. Angkat dan siap dihidangkan.

Hasil untuk 46 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

