

Bolen Ubi Ungu



PT MANUNGAL 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
- Minyak 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. Pipihkan adonan A dengan rolling pin, letakan adonan B di tengah adonan A, lipat adonan seperti amplop. Lempungkan lagi dan lipat lagi sampai tiga kali, kemudian gulung.
7. Lempungkan 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 meises, 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

