

# Donat Mini Black Forest



PT MANUNGAL PERKASA

## BAHAN:

• Tepung terigu <b>KANTIL</b>	250 gr
• Kentang kukus	150 gr
• Gula pasir	25 gr
• Ragi instan	1 sdt
• Coklat bubuk	15 gr
• Susu bubuk	15 gr
• Baking powder	½ sdt
• Telur	1 butir
• Air es	20 ml
• Margarin	25 gr
• Garam	1 sdt
• Minyak padat, untuk menggoreng	secukupnya

## BAHAN ISI:

• Selai stawberry	150 gr
-------------------	--------

## BAHAN TOPPING:

• Coklat masak putih, dilelehkan	200 gr
• Coklat masak padat, diserut	100 gr



## CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu, coklat bubuk, ragi instan, gula pasir, susu bubuk dan baking powder tambahkan kentang uleni rata.
2. Masukkan telur dan air es sedikit sedikit sambil di uleni sampai elastis, diamkan 25 menit.
3. Timbang masing- masing 15 gram, bulatkan dan diamkan 10 menit.
4. Kempiskan adonan dan bulatkan lagi, diamkan 30 menit sampai mengembang.
5. Goreng dalam minyak padat yang sudah dipanaskan dengan api sedang sampai matang.
6. Tusuk sisinya dengan sumpit isi dengan selai strawberrry.
7. Celup atasnya dengan coklat masak putih leleh dan tabur dengan coklat masak padat serut.

Hasil untuk 25 buah.

**REKOMENDASI  
TEPUNG YANG  
DAPAT DIGUNAKAN**

**Cita Rasa Pangan Berkualitas**

