

UNTIR-UNTIR



PT MANUNGGAL PERKASA

Bahan :

1. Tepung terigu KANTIL	1000	gr
2. Gula pasir	250	gr
3. Ragi	2	gr
4. Margarin	75	gr
5. Susu bubuk	50	gr
6. Telur	2	butir
7. Garam	10	gr
8. Baking powder	10	gr
9. Air	±120	ml
10. Vanili	secukupnya	



Cara Membuat:

1. Larutkan baking powder, ragi instan dan vanili, sisihkan.
2. Kocok margarin, gula pasir dan garam, hingga rata dan putih.
3. Masukkan telur, kocok merata kurang lebih 5 menit dengan kecepatan sedang.
4. Masukkan tepung terigu bersama larutan air, aduk hingga merata dengan kecepatan rendah.
5. Bentuk / pilin – pilin seperti untir – untir hingga adonan habis, lalu goreng hingga kuning keemasan.
6. Untir-untir siap dihidangkan.

Hasil untuk 1200 gram.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

