

Bahan Outer :

Terigu SOKA	500 gram
Garam	5 gram
Gula Pasir	150 gram
Margarin	50 gram
Minyak Goreng	50 gram
Emulsifier	12,5 gram
Air	175 ml

Bahan Inner :

Terigu SOKA	300 gram
Minyak Sayur	150 gram

Bahan Isian Kacang Hijau :

Kacang Hijau kupas	500 gram
Gula Pasir	300 gram
Air	100 gram
Garam	5 gram
Minyak Goreng	100 gram
Tepung Maizena	50 gram



Cara Membuat :

1. Isian : Kukus kacang hijau hingga empuk, lalu hancurkan hingga halus dengan cara dipress menggunakan mesin roll atau ditumbuk.
2. Campurkan kacang hijau yang telah halus dengan air, tepung maizena, gula pasir dan garam, kemudian masak di atas kompor dengan api sedang sambil diaduk hingga mengental.
3. Kecilkan api, lalu masukkan minyak goreng, masak kembali sambil terus diaduk hingga kalis. Isian siap digunakan.
4. Outer: campur semua bahan, uleni hingga setengah kalis. Sisihkan.
5. Inner : campur tepung terigu dan minyak goreng, aduk rata, sisihkan.
6. Bagi adonan luar 10 gram dan inner 5 gram.
7. Lempengkan adonan outer, lalu masukkan adonan inner, lipat seperti amplop.
8. Rendam adonan dalam minyak goreng.
9. Ambil satu adonan, lempengkan, beri isian kacang hijau, sebanyak 15 gram.
10. Tata dalam loyang, panggang suhu 200° C hingga matang.

Hasil untuk 75 pcs.

REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas

