



Bahan:

Terigu ASTER	1000 gram
Gula Pasir	85 gram
Ragi Instan	10 gram
Garam	10 gram
Minyak Sayur	285 gram
Air	600 ml

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. Adonan kulit : Campur semua bahan, aduk rata.
5. Tambahkan air, aduk hingga setengah kalis kurang lebih 5 menit.
6. Tambahkan garam dan minyak, aduk hingga kalis kurang lebih 15 menit, angkat lalu bulatkan.
7. Timbang adonan seberat 40 gr, bulatkan.
8. Istirahatkan selama 10 menit.
9. Pipihkan adonan dan masukkan isian, rekatkan bagian bawah, bentuk pipih adonan yang telah diisi tersebut. Kembangkan selama 1,5 jam.
10. Panggang selama 15 menit hingga matang.

Hasil: untuk 40 buah

REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas

