

## BAHAN :

- Tepung Terigu **MELATI** 250 gr
- Tepung Sagu 125 gr
- Gula Pasir 100 gr
- Telur 1 butir
- Santan 200 ml
- Air 200 ml
- Garam 1/4 sdt
- Vanili secukupnya
- Minyak untuk Menggoreng secukupnya



## CARA MEMBUAT :

1. Aduk semua bahan menjadi satu, ratakan lalu saring.
2. Panaskan minyak, celupkan cetakan pada adonan, lalu masukkan ke dalam minyak yang sudah panas,biarkan sebentar lalu balik cetakan hingga kembang goyang terlepas dari cetakannya.
3. Lanjutkan menggoreng hingga coklat keemasan.
4. Lakukan hingga adonan habis.
5. Kembang goyang siap dihidangkan.

**Hasil untuk 750 gr**

**REKOMENDASI  
TEPUNG YANG  
DAPAT DIGUNAKAN**

**Cita Rasa Pangan Berkualitas**

