

MINI SUS SALAD UDANG



PT MANUNGGAL PERKASA

Bahan kulit:

1. Margarine	75	gram
2. Air	200	gram
3. Garam	½	sdt
4. Tepung terigu SOKA/DAHLIA	100	gram
5. Telur utuh	150	gram

Bahan olesan:

1. Susu cair	100	ml
2. Maizena	10	gram
3. Kuning telur	1	butir
4. Garam	¼	sdt
5. Merica bubuk	1/8	sdt
6. Cream cheese, kocok hingga lembut	75	gram



Bahan pelengkap:

1. Saus tomat, untuk coretan	2	sdm
2. Udang kecil, kupas, sisakan ekor, kerat, tumis	40	ekor
3. Daun seledri, cincang peras	2	tangkai
4. Ketimun, iris tipis	2	buah
5. Daging asap, iris halus, tumis sebentar	5	lembar

Cara membuat:

1. Kulit: rebus margarine, air, dan garam sampai mendidih. Masukkan tepung terigu **SOKA/DAHLIA**. Aduk sampai rata. Nyalakan api. Masak sampai kalis. Angkat dan biarkan hangat.
2. Tambahkan telur satu persatu sambil dikocok rata. Masukkan dalam kantung segitiga.
3. Semprotkan melingkar tanpa spuit di loyang diameter 4 cm yang dioles tipis margarine. Tambahkan satu kali putaran di sisi pinggir bagian atasnya.
4. Oven ±20 menit dengan api bawah suhu 200°C sampai matang.
5. Olesan: rebus susu, maizena, garam, dan merica bubuk sambil diaduk hingga meletup-letup. Masukkan kuning telur. Aduk sampai meletup kembali. Angkat.
6. Tuang ke atas cream cheese. Kocok rata.
7. Ambil sus. Letakkan ketimun. Oleskan bahan olesan. Tata udang dan daging asap. Coret-corek dengan saus tomat. Taburi dengan seledri cincang.

Hasil: untuk 40 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

