

Bahan A :

1. Tepung terigu MELATI P	600 gr
2. Gula pasir	90 gr
3. Margarin	150 gr
4. Butter	75 gr
5. Air	240 gr

Bahan B :

1. Flake Pastry	330 gr
-----------------	--------

Bahan Isi dan Pelengkap :

1. Pisang	1 sisir
2. Coklat Filling	250 gr
3. Keju potong	250 gr

Topping :

1. Meses coklat	secukupnya
2. Keju potong	secukupnya

Polesan :

1. Kuning telur	1 butir
2. Susu cair	25 ml
3. Minyak goreng	1 sdt
4. Garam	secukupnya



1. Isian : kupas pisang, panggang diatas teflon menggunakan margarine sampai kuning keemasan, sisihkan
2. Campur semua bahan A sampai kalis. Bungkus dengan menggunakan plastik wrap dan istirahatkan 15 menit.
3. Timbang Flake Pastry sebanyak 8 gram
4. Timbang adonan A sekitar 30 gram sampai adonan habis. Bulatkan adonan.
5. Pipihkan adonan A dengan rolling pin, letakan flake pastry di tengah adonan A, lipat adonan seperti amplop. Lempengkan lagi dan lipat lagi sampai tiga kali, kemudian gulung.
6. Lempengkan adonan lalu isi dengan isian, tutup rapat isian dan letakkan di loyang yang telah dipoles margarin.
7. Bagian atas bolen oles dengan bahan olesan dan taburi dengan coklat tahiti dan keju.
8. Oven dengan suhu $\pm 180^{\circ}\text{C}$ 45 menit sampai matang.
9. Angkat dan siap dihidangkan. Hasil untuk 46 buah

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

