

Churros



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN:

- Tepung terigu **SOKA** 300 gr
- Tepung maizena 30 gr
- Gula pasir 100 gr
- Butter 160 gr
- Garam 2 gr
- Vanili 5 gr
- Air 40 gr
- Telur 3 butir

BAHAN TABURAN:

- Gula pasir secukupnya
- Kayu manis bubuk secukupnya

BAHAN SAUS COKLAT/GREEN TEA:

- Susu kental manis putih 200 gr
- Susu cair 60 gr
- Green tea bubuk 15 gr
- Coklat bubuk 30 gr
- Minyak sayur 1 sdt
- Tepung maizena 15 gr
- Air 30 gr

BAHAN SAUS KAREMEL:

- Gula merah 60 gr
- Butter 120 gr
- Heavy cream 120 gr
- Susu kental manis putih 30 gr



CARA MEMBUAT SAUS COKLAT/GREEN TEA:

1. Campur semua bahan kecuali maizena dan air, masak hingga mendidih (gunakan coklat bubuk untuk membuat saus coklat dan gunakan green tea bubuk untuk membuat saus green tea).
2. Tambahkan maizena yang sudah dilarutkan air, aduk-aduk dan masak lagi hingga mendidih.
3. Angkat dan dinginkan.

CARA MEMBUAT SAUS:

1. Masak gula merah, butter, heavy cream dan susu kental manis putih hingga mengental. Angkat dan dinginkan.

CARA MEMBUAT CHURROS:

1. Masak gula pasir, butter, garam dan air sampai mendidih. Matikan kompor.
2. Tambahkan tepung terigu, maizena dan vanili aduk hingga rata, nyalakan lagi kompor dengan api kecil. Aduk hingga adonan kalis. Angkat dan dinginkan.
3. Tambahkan telur, aduk dengan mixer sebentar sampai tercampur rata.
4. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga, gunakan spuit sesuai selera.
5. Cetak dengan panjang sesuai selera dan goreng adonan langsung di atas minyak yang telah dipanaskan.
6. Angkat dan saat masih panas tabur dengan bahan taburan.
7. Sajikan dengan saus yang telah dibuat. Mixer bahan B sampai mengembang kaku.

Hasil untuk ± 30 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

