

Bahan :

- | | |
|------------------------|--------|
| • Tepung Terigu Dahlia | 200 gr |
| • Tepung Tapioca | 30 gr |
| • Garam | 25 gr |
| • Bubuk Bawang | 10 gr |
| • Penyedap Rasa | 1 sdt |
| • Air | 660 gr |
| • Soda Kue | 1 gr |



Bahan Isi :

- | | |
|---------------------------|------------|
| • Abon Ikan | secukupnya |
| • Minyak untuk Menggoreng | secukupnya |
| • Saus untuk Cocolan | secukupnya |

Cara Membuat :

1. Larutkan garam, bubuk bawang, penyedap rasa dan soda kue hingga larut.
2. Tuang ke dalam wadah yang berisi tepung terigu dan tepung tapioca. Aduk hingga tercampur rata, lalu saring.
3. Ambil adonan, dadar menggunakan teflon (ukuran 18 cm).
4. Angkat dan letakkan pada talenan, isi dengan abon dan gulung, rekatkan bagian ujungnya menggunakan adonan sotong. Lakukan hingga adonan habis.
5. Goreng dalam minyak yang telah dipanaskan hingga mengembang/mekar.
6. Angkat dan tiriskan.

Hasil: untuk buah 60 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

