

BAHAN

Terigu DAHLIA	200 gr
Tepung Tapioca	50 gr
Garam	¼ sdt
Gula pasir	15 gr
Minyak goreng	1 sdm
Air	60 ml
Kacang tanah sangrai	250 gr

Pelengkap :

Minyak goreng	± 1000 ml
Gula pasir	4 sdm



CARA MEMBUAT :

1. Larutkan garam dan gula dalam air, sisihkan.
2. Campur bahan kering, aduk rata. Tuangkan air larutan dan minyak, aduk hingga adonan dapat dipulung dan ditipiskan hingga ketebalan 7 mm.
3. Rentangkan lembaran adonan di atas meja. Potong dengan ukuran 3.5 x 4 cm.
4. Ambil satu buah kacang, letakkan ditengah lembaran, gulung dari sudut lembaran, lem ujungnya menggunakan air. Lakukan hingga lembarannya habis.
5. Panaskan minyak, tambahkan gula pasir, biarkan hingga larut, goreng kacang umpet hingga coklat keemasan. Angkat, tiriskan.
6. Kacang umpet siap dihidangkan.

Hasil : 500 gram

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

