

Mangga dalam Bola-Bola Terigu



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN:

- Tepung terigu **MELATI** 150 gr
- Ragi instan 5 gr
- Gula pasir 15 gr
- Garam $\frac{1}{4}$ sdt
- Telur 1 butir
- Kuning telur 1 butir
- Margarin (lelehkan) 25 gr
- Mangga, potong kotak untuk isi 100 gr
- Susu cair 150 ml
- Jus mangga siap pakai 100 ml
- Mangga (haluskan) 50 gr

BAHAN SAUS MANGGA:

- Mangga cincang 250 gr
- Jus mangga 30 gr
- Maizena, larutkan dalam 1 sdt air 1 sdt
- Gula pasir 3 sdt



CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu, ragi instan, gula pasir, dan garam. Aduk rata.
2. Kocok lepas telur. Tambahkan susu cair sedikit demi sedikit sambil diaduk rata. Tuang sedikit-sedikit dalam campuran tepung terigu sambil diaduk hingga licin. Diamkan 15 menit.
3. Masukkan margarine, jus mangga dan mangga yang dihaluskan. Aduk rata.
4. Tuang adonan dalam cetakan poferjes $\frac{3}{4}$ tinggi loyang. Masukkan potongan mangga. Tambahkan sedikit adonan. Balik dan bentuk bulat. Angkat.
5. Saus, rebus jus mangga dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih. Aduk sampai meletup-letup. Tambahkan mangga. Aduk rata.
6. Hidangkan, sajikan bersama sausnya.

Hasil untuk 25 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

