Dadar Mawar Buah Naga

PT MANUNGGAL PERKASA

Bahan dadar buah naga:

1.	Terigu **DAHLIA**	150	gr
2.	Garam	¼	sdt
3.	Jus buah naga	50	gr
4.	Gula halus	25	gr
5.	Telur utuh	1	butir
6.	Kuning telur	2	butir
7.	Santan	300	ml
8.	Mentega,lelehkan	25	gr

Bahan dadar putih:

1.	Terigu DAHLIA	150	gr
2.	Garam	¼	sdt
3.	Gula halus	25	gr
4.	Telur utuh	1	butir
5.	Kuning telur	2	butir
6.	Santan	300	ml
7.	Mentega,lelehkan	25	gr

Bahan isi (masak hingga kalis):

1.	Gula merah, sisir halus	100	gr
2.	Daun pandan	2	lembar
3.	Kelapa muda parut	200	gr
4.	Garam	¼	sdt
5.	Santan	150	ml

Cara membuat:

1. Kulit (dadar buah naga dan dadar putih): aduk smua bahan hingga semua bahan larut, saring, isihkan.
2. Masukkan setengah adonan dadar putih ke dalam kantong segitiga (untuk membuat polkadot).
3. Teteskan adonan dadar putih membentuk polkadot, tuang adonan dadar buah naga, buat menjadi dadar dengan wajan dadar diameter 15 cm,lakukan sampai semua adonan habis. Lakukan sebaliknya untuk setengah adonan berikutnya (polkadot putih dengan dadar buah naga, dan polkadot buah naga dengan dadar putih).
4. Ambil selembar dadar, kerat menggunakan pisau hingga ada 6 keratan. Isi enten di tengahnya, gulung keratan sebagai mahkota, lakukan hingga terbentuk bunga mawar, lakukan hingga dadar habis.
5. Tata di atas cup paper, siap hidangkan.

Hasil untuk 24 buah.

REKOMENDASI TEPUNG YANG DAPAT DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas