

Bollen Ubi Ungu



PT MANUNGGAL PERKASA

• Bahan:

1.	Terigu KANTIL	850	gr
2.	Gula pasir halus	100	gr
3.	Garam	15	gr
4.	Margarin	100	gr
5.	Ubi ungu kukus	150	gr
6.	Air	400	gr

• Bahan lapisan:

1.	Terigu Dahlia	300	gr
2.	Margarine	225	gr
3.	Minyak sayur	1	sdm

• Isian:

1.	Ubi ungu kukus	500	gr
2.	Gula pasir halus	200	gr
3.	Butter	200	gr
4.	Keju kraft	300	gr



Cara Membuat :

1. Bahan lapisan: campur semua bahan, aduk hingga kalis, simpan di lemari pendingin selama 25 menit.
2. Ambil bahan lapisan dan bagi @10 gram.
3. Bahan isi: siapkan wajan, masukan butter, ubi ungu ukus yang telah dihaluskan, aduk rata, dan masukan gula, masak hingga tidak ada ubi yang menempel di.wajan.
4. Campur semua bahan kecuali margarin dan ubi ungu kukus.
5. Aduk rata setengah kalis, masukan margarin dan ubi ungu, aduk hingga kalis.
6. Bagi adonan @45gram, istirahatkan.
7. Ambil adonan dan pipihkan, kemudian masukan bahan lapisan, pipihkan dan lipat hingga empat kali lipatan.
8. Masukan isian,tambahkan keju kraft yang tih dipotong2.
9. Susun dalam loyang, lapisi dengan polesan telur, taburi dengan biji selasih.
10. Oven dalam suhu 200°c selama 30 mnit. Angkat dan sajikan.

Hasil 20 buah.

REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas

