

• **Bahan I: Isian kurma**

1.	Terigu DAHLIA	200	gr
2.	Kurma kupas	500	gr
3.	Gula pasir	150	gr
4.	Maizena	20	btr
5.	Susu bubuk	50	btr
6.	Margarin	200	gr

• **Bahan II: Danish pastry**

1.	Terigu KANTIL	2000	gr
2.	Ragi instant	20	gr
3.	Gula pasir	150	gr
4.	Bread improver	5	gr
5.	Butter	100	gr
6.	Garam	15	gr
7.	Susu cair	600	gr
8.	Air es	420	gr
9.	Lemak pastry	600	gr



Cara Membuat:

1. Filling Kurma: aduk rata kurma, gula dan margarine, kemudian masukan campuran terigu, susu bubuk dan maizena, sisihkan.
2. Danish pastry: campur semua bahan kering, aduk rata. Masukkan air es, susu cair dan telur, aduk setengah kalis. Masukkan margarine, aduk rata. Masukkan garam, aduk kalis. Lalu angkat, ambil 1700 gr Lempengkan adonan, letakkan lemak pastry dan bungkus dengan adonan. Lempengkan, buat lipatan hingga adonan membentuk lapisan. Lempengkan hingga ketebalan akhir $\pm \frac{1}{2}$ cm.
3. Panjangkan dan pipihkan adonan filling, bungkus. Lipat pada disetiap sisi adonan pastry. Letakan dalam Loyang, poles dengan telur, 200°C, hingga matang kecoklatan.
4. Angkat dan sajikan.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

