

Donat



Donat 50 porsi



= 250 porsi



Bahan-bahan

Air es	550 ml	Ragi instan	15 g
Tepung terigu protein tinggi	500 g	Bread improver	5 g
Tepung terigu protein sedang	400 g	Kuning telur	2 butir
Knorr Potato Flakes	100 g	Blue Band Margarine	150 g
Gula	100 g	Garam	15 g
Susu bubuk full cream	50 g		

Cara membuat

- 1 Campurkan semua bahan kering kecuali garam, lalu secara bertahap tambahkan air diikuti kuning telur. Aduk hingga merata.
- 2 Tambahkan margarin dan garam, teruskan mengaduk hingga adonan terbentuk.
- 3 Istirahatkan adonan selama 15 menit, lalu potong, timbang, dan bentuk menjadi bola-bola.
- 4 Istirahatkan kembali adonan selama 15 menit, lalu bentuk bola-bola adonan menjadi bentuk donat. Tempatkan pada loyang dan tutup dengan plastik wrap selama 1 jam.
- 5 Goreng dalam banyak minyak (deep fry) hingga cokelat keemasan pada kedua sisinya.

Info lebih lanjut: ufs.com

