



Save Recipes As PDF



RECIPES - ALL

DONAT KENTANG

5 PORSI

BAHAN

- 500 g tepung terigu protein tinggi
- 200 g kentang (dikukus terlebih dahulu, kemudian haluskan dan dinginkan)
- 75 g mentega
- 11 g ragi instan
- 50 g FiberCreme
- 100 g gula kastor
- 1/4 sdt garam
- 4 kuning telur
- 100 ml air dingin

CARA MEMBUAT

1. Campurkan tepung terigu, gula halus, Fiber Creme dan ragi. Aduk adonan hingga rata.
2. Masukkan kuning telur dan kentang yang sudah dihaluskan. Tuangkan air dingin sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga adonan menjadi kalis.
3. Tambahkan mentega dan garam sambil diuleni hingga adonan menjadi elastis dan kalis. Diamkan adonan donat selama kurang lebih 20-30 menit. Gunakan serbet lembab untuk menutupi adonan donat kentang. Fungsinya adalah agar adonan donat tidak menjadi kering.
4. Setelah itu, Kempiskan adonan dan bentuk adonan menjadi bentuk donat. Atau bisa juga dengan menggunakan cetakan donat.
5. Setelah dibentuk, diamkan selama kurang lebih 20-30 menit.
6. Goreng donat kentang dengan menggunakan api kecil hingga berubah warna kecoklatan.
7. Angkat dan dinginkan sejenak. Hiasi donat dengan topping seleraamu.



facebook.com/Fibercreme



instagram.com/Fibercreme



youtube.com/Fibercreme