

Donat

~ Tina ~

Resep donat ini tahan dan tetap empuk selama 4 hari jika disimpan ditempat yg kedap udara
yah moms



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **350 gr** tepung cakra
- **150 gr** tepung segitigabiru
- **2** kuning telur
- **40 gr** susu bubuk
- **11 gr** ragi
- **125 gr** gula pasir
- **300 ml** air
- **4 gr** garam halus
- **70 gr** mentega

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Larutkan gula pasir kedalam air. Campur tepung, susu, ragi, kuning telur dan air larutan gula tadi sedikit2 sampai tercampur rata. Berhenti pemberian air jika dirasa sudah cukup. Lalu adon sampai merata
- Masukkan garam dan mentega. Saya menggunakan hand mixer -+20 mnt. Diamkan dan tutup adonan hingga naik 2x lipat. Lalu Kempiskan kembali adonan. Bagi2 adonan, saya -+38gr. Lalu bulat2 kan.
- Panaskan minyak (me: minyak padat) dgn api kecil, pastikan minyak sdh bnr2 panas. Lalu goreng di mulai dari adonan donat yg pertama di bulat2kan.
NB : Saya melubangi donat ketika pas mau menggoreng, biar gampang aja.

Resep-resep Terkait

- [Dendeng paru](#)



- [Donat kentang](#)



- [Baby cumi sambal pete](#)



- [Sate padang](#)

