

## Bola2 Ubi Merah (Godok Pelo Merah)

~ Zulfebrina Syamsir ~

Kalau orang minang pasti familiar dengan istilah godok[]. Godok adalah makanan berpenampakan bulat yang terbuat dari pisang/ubi jalar ataupun ubi kayu.

Godok pelo merah atau dibahasa Indonesia kan bola2 ubi merah ini adalah godok terwuenak buatan mama sedari kecil, memang buatan mama tiada tandingannya[].

Apapun itu klu yg masak mama pasti enak[].

Smg Allah selalu memberikan mama umur yang panjang dan berkah, aamiin...

Klu mengenai takaran sebenarnya mama ga pernah pakai cuma pake perasaan saja[]...klu sdh chef mmg spt itu ya[]...ini saya takar trus minta koreksi rasa dan tekstur ke mama, jd saya coba terjemahkan perasaan mama ke timbangan[] dan alhamdulillah berhasil[].



**~ Info Selengkapnya ~**

remas.nu

# Bahan-bahan

---

- **500 gr** ubi merah yang telah dikukus
- **50 gr** gula pasir
- **50 gr** tepung terigu
- **secukupnya** Kelapa parut
- **secukupnya** Garam dan vanile
- Gula merah yg dipotong2 kecil untuk isian

# **Langkah-langkah pembuatan**

---

- Siapkan wadah, masukkan ubi merah kukus lalu hancurkan sampai halus
- Tambahkan tepung terigu, gula pasir, kelapa parut, garam dan gula, lalu uleni sampai tercampur rata
- Bagi adonan seberat 70 gr atau sesuai selera dan bentuk spt bola
- Tekan bagian tengah bola adonan dengan ibu jari, lalu masukan potongan gula merah, lalu bulatkan kembali sampai permukaan halus
- Taburi dan baluri seluruh permukaan bola adonan dengan tepung terigu, agar tidak pecah/retak saat menggorengnya
- Lalu goreng bola ubi merah dalam minyak panas sampai berwarna kuning kecoklatan
- Siap disajikan dengan cinta untuk keluarga tercinta



# Resep-resep Terkait

---

- Cumi goreng tepung



- Cookies Oatmeal Crunchy



- Chocolate Filling/ Selai Coklat Lumer



- Isian Keju

