



Donut Kentang 'Sesuka Hati'

Bilik » Dapur | Ahad, 15 Agustus 2010 20:45

Penulis : Meyla Farid

Bahan Utama

- # Kentang 500 gram (kira-kira 3 buah), direbus, dikupas, dan dilumatkan.
- # Tepung terigu 500 gram.
- # Gula Pasir 3 sdt (dilarutkan dalam air satu gelas, dan dipakai cukup 3sdm saja).
- # Mentega 200 gram.
- # Fermipan 1sdm.
- # Kuning telur 5 butir.
- # Putih telur 1 butir.
- # Minyak goreng untuk menggoreng.

Bahan Penghias

- # Meses.
- # Gula Halus.
- # Keju (Kraft).
- # Dan lain-lain, sesuai selera.

Cara Membuat

- # Semua bahan diuleni sampai tidak lengket. Kalau masih lengket, tambahkan tepung terigu sedikit demi sedikit.
- # Setelah itu, diamkan adonan selama 30-45 menit. Kemudian goreng dalam minyak yang banyak dan telah dipanaskan. Pakai api kecil.
- # Donut kentang pun siap untuk dinikmati.