



Donat Singkong

Bilik » Dapur | Senin, 7 Mei 2012 18:00

Penulis : Wahyudi

Bahan

- # 400 gr singkong, kupas, kukus, haluskan.
- # 400 gr tepung terigu protein tinggi/hard wheat, cap Cakra.
- # 2 butir telur ayam.
- # 11 gr ragi instan.
- # 100 gr margarin.
- # 10 gr baking powder.
- # 100 gr gula halus.
- # 50 gr susu bubuk.
- # 150-200 ml air (perhatikan tekstur adonan).
- # 1/2 sdt garam halus.
- # Gula halus untuk taburan.

Cara Membuat

- # Campur singkong yang sudah dihaluskan, tepung terigu, gula halus, baking powder, ragi instan, garam, dan susu bubuk. Masukkan telur dan air sedikit demi sedikit sambil diuleni.
- # Tambahkan margarin, uleni hingga kalis dan terbentuk adonan yang transparan. Bulatkan adonan, biarkan mengembang 60 menit.
- # Potong dan timbang adonan masing-masing 50 gr. Bulatkan dan biarkan mengembang lagi 30 menit.
- # Kempiskan masing-masing bulatan dan bentuk kembali menjadi bola-bola. Lubangi tengahnya dengan jari, diamkan lagi selama 20 menit.
- # Panaskan minyak dalam wajan. Goreng donat hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan dinginkan.
- # Sajikan donat dengan taburan gula halus, mises, keju, kacang, iching sugar, atau sesuai selera.
- # Porsi untuk 30 buah.

Tips

- # Untuk mendapat tekstur donat yang empuk dan berserat halus, lakukan proses fermentasi 3 kali seperti yang tertulis dalam resep.
- # Pilih singkong yang tidak terlalu tua agar singkong empuk dan tidak berserat
- # Agar lebih cepat, adonan donat bisa digiling setebal 1 cm kemudian dicetak dengan cetakkan donat.

Diambil dari Tulisan Budi Sutomo - ashofwilda.wordpress.com