



30 min



Apel Keju Goreng

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Pisang Goreng Vanilla
- 55 ml air
- 3 buah apel hijau, potong-potong
- 100 gr keju, parut
- 250 ml minyak goreng
- Gula, secukupnya
- Kayu manis bubuk, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Campur Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Pisang Goreng Vanilla dengan air, aduk rata.
2. Masukkan keju.
3. Masukkan apel ke dalam adonan, aduk rata.
4. Masukkan 250 ml minyak goreng dalam wajan dan panaskan.
5. Kemudian goreng apel keju hingga kuning kecoklatan atau hingga matang.
6. Angkat lalu tiriskan, kemudian sajikan.
7. Taburkan gula halus dan kayu manis bubuk sebagai garnish.