



Melezatkan!



30 min



Bakso Goreng Ayam

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 1 bungkus [Sasa Tepung Bumbu Bakso Goreng](#)
- 150gr daging ayam
- 2sdm telur kocok
- 3sdm air es
- 3sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT

1. Giling halus daging ayam atau pilihan protein sesuai selera seperti daging atau ikan
2. Masukkan telur, air, dan minyak, kemudian uleni hingga rata.
3. Masukkan Sasa Tepung Bakso Goreng.
4. Aduk hingga rata.
5. Bentuk bulat-bulat adonan bakso sesuai selera.
6. Goreng dengan api kecil sampai bakso goreng mengembang.
7. Angkat bila bakso sudah berwarna golden brown.