

 45 min

Bakwan Labu Kuning Keju

BAHAN-BAHAN

- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Bakwan Spesial
- 120 ml air
- 150 gr labu kuning, parut
- 100 gr keju, parut
- 200 ml minyak goreng

CARA MEMBUAT

1. Adonan bakwan:
 - Masukkan 100 gr Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Bakwan Spesial.
 - Campur dengan air 120 ml dan aduk hingga rata.
2. Masukkan keju dan labu kuning lalu aduk sampai rata.
3. Panaskan 250 ml minyak goreng di dalam wajan.
4. Goreng dalam minyak panas hingga kuning kecoklatan atau hingga matang.
5. Angkat lalu tiriskan. Sajikan dengan keju parut di atasnya sebagai hiasan.