



30 min



Bakwan Udang Misoa

BAHAN-BAHAN

- 1/4 kg udang segar, buang kepala, cuci bersih
- 50 gr misoa, rebus tiriskan air
- 1 bungkus [Sasa Tepung Bumbu Bakwan Spesial](#)
- 2 batang seledri, iris tipis.
- Air, secukupnya
- Minyak untuk menggoreng, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Aduk rata udang, misoa, Sasa Tepung Bumbu Bakwan Spesial, lalu tambahkan air sedikit demi sedikit. Adonan jangan terlalu encer dan jangan terlalu kental.
2. Masukkan seledri. Lalu koreksi rasa.
3. Panaskan minyak, goreng 1 sendok sayur adonan bakwan sampai kuning kecoklatan dengan api sedang.