

Cilok Crispy

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- Sasa Sambal Ekstra Pedas
- 150 gr tapioka
- 1 bungkus Sasa Bumbu Nasi Goreng Barbeque
- 150 gr terigu
- 4 siung bawang putih
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 200 ml air
- 1 sdm lada putih
- Kornet
- Garam & gula secukupnya
- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original
- 6 sdm air es

CARA MEMBUAT

1. Campur terigu dengan kornet, daun bawang, dan Sasa Bumbu Nasi Goreng Barbeque. Aduk rata.
2. Rebus air dengan bawang putih halus, gula, garam, lada, masak hingga mendidih. Tuang rebusan air ke tepung terigu, aduk hingga rata, tambahkan tepung tapioka, aduk hingga rata.
3. Ambil 1 sendok makan adonan, isi dengan sosis dan keju hingga adonan habis.

Melezatkan!

(±10 menit/sampai cilok mengapung).

5. Buat 2 adonan tepung: basah & kering. Adonan basah: Campur 3 sdm Sasa Tepung Bumbu, 6 sdm air es. Adonan kering: sisihkan sisa Sasa Tepung Bumbu.
6. Gulingkan cilok di adonan basah, lalu gulingkan pada adonan kering, tekan-tekan 5x sehingga tepung agak menggumpal pada lapisan.
7. Goreng dalam minyak panas, terendam sempurna hingga matang.