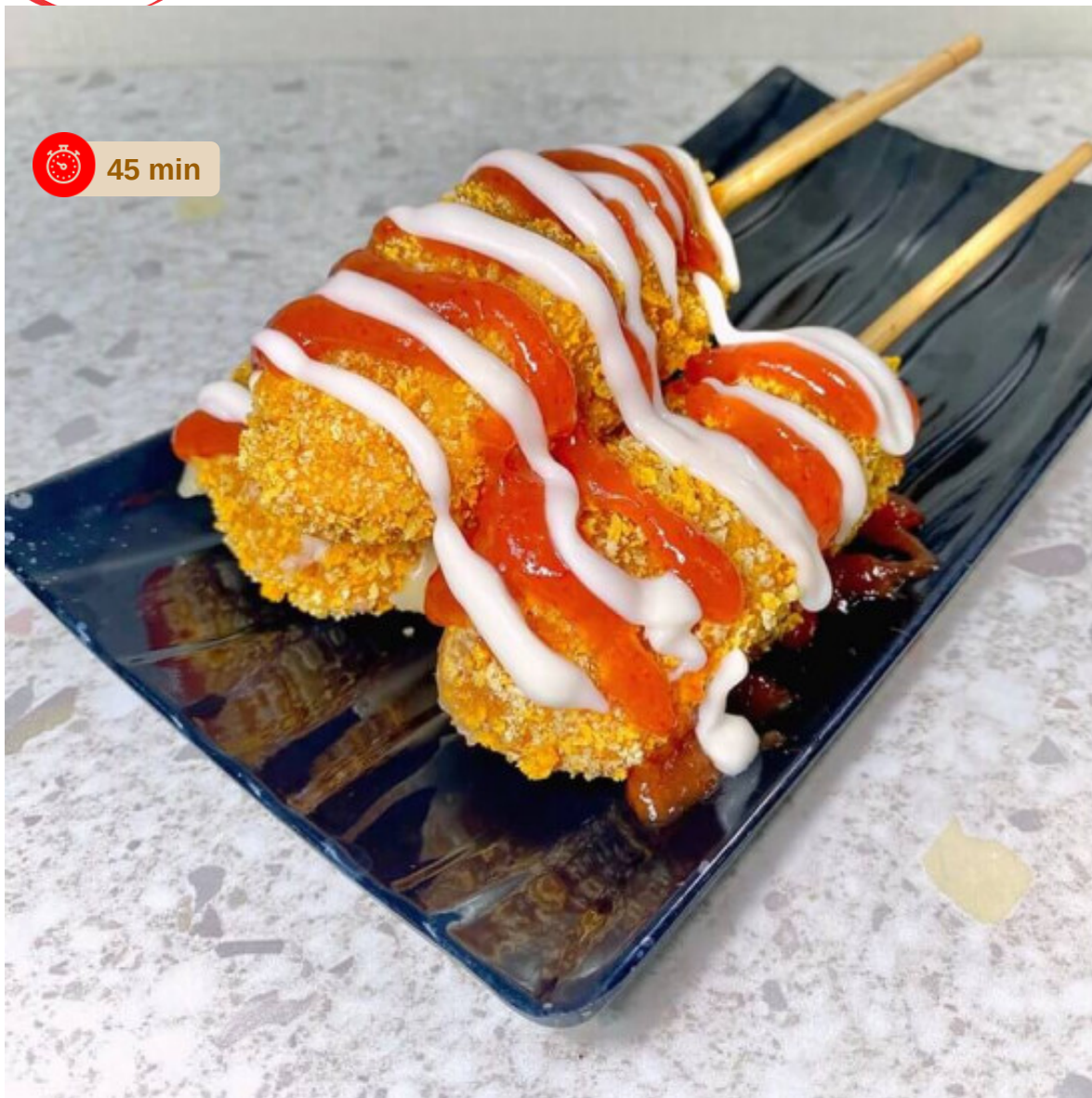




45 min



Corndog

DESKRIPSI

6336

BAHAN-BAHAN

Bahan Corndog

- 5 bh sosis
- 500 gr keju mozzarella tusuk sate/sumpit bundar minyak goreng
- [Sasa Saus Sambal Asli](#)

Bahan Baluran Dalam

- 210 gt [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Hot and Spicy Bervitamin dan Bermineral](#)
- 1 sdt gula pasir
- 170 ml air
- 5 gr ragi instan

Bahan Baluran Luar

- tepung roti

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

1. Buat bahan bagian dalam Corndog, siapkan wadah dan tuang air, ragi, dan gula pasir. Aduk hingga rata. Tambahkan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Hot and Spicy Bervitamin dan Bermineral dan aduk lagi hingga rata. Tutup dengan plastic wrap dan diamkan adonan selama 1 jam.
2. Siapkan tusuk sate, lalu tusuk sosis dan keju mozzarella yang sudah dipotong sesuai dengan ukuran sosis. Untuk Corndog berisi sosis, gunakan 2 tusuk sate agar tidak mudah patah, atau dapat menggunakan alternatif sumpit kayu bulat.
3. Balurkan sosis/keju mozzarella di adonan yang sudah didiamkan selama 1 jam dan gulung hingga seluruh bagian sosis/keju terselimuti adonan.
4. Kemudian, balurkan langsung sosis/keju di tepung roti hingga terselimuti rata. Lakukan hingga seluruh sosis dan keju terbalut adonan.
5. Goreng hingga kecoklatan dengan api sedang kecil.
6. Sajikan bersama mayones dan Sasa Saus Sambal Asli.