



Croffle

BAHAN-BAHAN

- 290 gra tepung terigu protein tinggi
- 3 sdm gula pasir
- 6 gr ragi
- 200 ml [Sasa Santan cair](#)
- 1/2 sdt garam
- 150 gr mentega

CARA MEMBUAT

1. Campurkan Sasa Santan cair dengan ragi dan gula. Aduk sampai tercampur rata.
2. Tutup dengan bungkus plastik dan diamkan kurang lebih 5-10 menit.
3. Sambil menunggu, masukkan tepung dan garam pada mangkuk terpisah.
4. Lalu, aduk dan masukkan ragi.
5. Campurkan bahan cair dan uleni adonan hingga menyatu selama 5 menit.
6. Olesi mangkuk dengan minyak dan masukkan adonan.
7. Tutup mangkuk dengan plastic wrap dan tunggu sampai satu jam.
8. Siapkan talenan dan taburi tepung terigu.
9. Pipihkan adonan menjadi persegi panjang.
10. Olesi mentega hingga rata, lalu belah menjadi 4 bagian, tumpuk dan lipat.
11. Simpan dalam freezer selama 45 menit.
12. Ambil adonan, belah tengah bagian bawah, tarik kemudian gulung. Lakukan ini untuk setiap adonan.
13. Diamkan selama 15-20 menit agar mengembang.
14. Olesi dengan air dan lumuri dengan gula.



Melezatkan!

16. Tambahkan sirup maple dan Croffle siap disajikan.