



40 min



Donat Kelapa Istimewa

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 180 ml [Sasa Santan Kelapa](#)
- 60 gr gula pasir
- 1/4 sdt garam
- 10 gr ragi
- 60 ml air hangat
- 400 gr tepung terigu protein sedang
- 65 gr mentega
- 2 telur

Bahan Glazing:

- 250 gr gula bubuk
- 6 sdm [Sasa Santan Kelapa](#)

Topping:

- Kacang almond iris

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

1. Dalam sebuah mangkuk besar, masukkan Sasa Santan Kelapa, gula dan garam. Aduk kemudian biarkan hingga dingin.
2. Setelah agak dingin, masukkan tepung dan aduk hingga rata serta tidak ada lagi sisa tepung yang menggumpal.
3. Di wadah kecil lain, rendam ragi dengan air. Biarkan hingga ragi mengembang selama 5-8 menit. Kemudian masukan pada adonan tepung tadi.
4. Tambahkan telur, mentega, dan uleni hingga semua bahan tercampur rata. Tambahkan tepung sedikit demi sedikit saat menguleni sampai adonan tidak lengket.
5. Masukkan adonan ke dalam tepung, tutup dengan plastik atau handuk dan biarkan mengembang dua kali lipat selama 30-40 menit.
6. Kempiskan adonan kemudian cetak menjadi bulat-bulat. Panaskan minyak dan goreng donat sampai warnanya berubah menjadi keemasan. Diamkan hingga dingin.
7. Untuk glazing, campurkan gula dengan Sasa Santan Kelapa, kemudian aduk rata. Celupkan donat kemudian biarkan hingga kering.
8. Taburkan kacang almond di atas donat sesuai selera dan Donat Kelapa Istimewa siap dihidangkan.