Melezatkan!



Egg Roll

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 250 gram tahu
- 1 bungkus Sasa Tepung Bakso Goreng
- 1 butir Putih Telur
- 20 gram Daun Bawang, iris sesuai ukuran
- 100 ml Air
- 2 butir Telur
- 2 sdm Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original

CARA MEMBUAT

- Haluskan tahu putih beri 2 sendok makan Sasa Tepung Bakso Goreng aduk hingga bisa di bentuk, setelah itu bentuk memanjang.
- Kocok telur dengan sedikit air dan 2 sendok Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original, lalu dadar.
- Gulung adonan tahu di telur dadar tadi lalu potong sesuai selera.
- Balurkan potongan eggroll ke 2 sendok Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original lalu goreng hingga kecoklatan.