



Melezatkan!



60 min



Hot Cross Bun

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

BAHAN ROTI

- 150 ml Sasa Santan Cair
- 3 sdm Gula Pasir
- 1 sdt Vanilla Extract
- 1sdt Ragi Instan
- 2 sdm Dried Coconut
- 150 gr Terigu Protein Tinggi
- 50 gr Terigu Protein Sedang
- 1 butir Kuning Telur
- 1 sdm Margarin Leleh

BAHAN PASTA CROSS

- 3 sdm Terigu
- 2 sdm air
- 2 sdm Sasa Santan Cair
- Margarin leleh dan sirup untuk olesan

CARA MEMBUAT

1. Campur semua bahan roti, aduk hingga kalis. Diamkan 20 menit.
2. Ambil adonan, bagi menjadi beberapa bagian dengan membuat bulatan kecil
3. Taruh bulatan tersebut dalam 1 loyang, diamkan 20 menit.
4. Campur semua bahan pasta cross. Beri pasta dalam bentuk cross di atas masing-masing adonan, lalu panggang dalam suhu 180 derajat selama 15 menit.
5. Oles dengan margarin leleh dan sirup, sajikan.