



Melezatkan!



Kelapa Kismis Goreng

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 225 gram Sasa Tepung Bumbu Pisang Goreng Vanila
- 150 ml Sasa Santan Cair
- 1/2 sdt Ragi Instan
- 1/4 sdt Kayu Manis Bubuk
- 200 gram Kelapa Muda, keruk
- 100 gram Kismis
- Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT

- Campur Sasa Tepung Bumbu Pisang Goreng Vanila, Sasa Santan Cair, ragi instan, kayu manis bubuk, aduk hingga rata
- Masukkan kelapa dan kismis, aduk rata kembali, diamkan adonan selama 20 menit
- Panaskan minyak goreng dengan api sedang, lalu sendokkan adonan kedalam minyak, goreng hingga matang, angkat dan tiriskan.
- Sajikan dengan taburan gula halus.