

 45 min



Kue Bawang Gunting

BAHAN-BAHAN BAWANG GUNTING

- 1 sachet [Santan Sasa](#) 65ml
- 10 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 4 batang seledri, iris
- 500 gr terigu
- 1 butir telur
- 2 sdm minyak



Melezatkan!

- 1 sdm margarin
- 1/2 sdt Kaldu Jamur
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT

1. Haluskan bawang merah, bawang putih dengan santan Sasa
2. Campur semua bahan menjadi satu
3. Aduk rata hingga menjadi adonan yang tidak lengket
4. Ambil sebagian adonan, lalu gunting. Dan lakukan sampai habis
5. Goreng hingga kecoklatan, tiriskan
6. Siap disajikan