

 50 min

Laddu

DESKRIPSI

6336

BAHAN-BAHAN

- 250 gr tepung garbanzo/ tepung kacang arab (alternatif dapat menggunakan tepung terigu tambah dengan tapioka masing-masing 125 gt, jika tidak ada)
- 250 ml air
- 4 tetes pewarna oranye
- ¼ sdt [Sasa MSG](#)
- 50 gr kacang mede
- 50 gr kismis
- 150 gr gula pasir
- 100 ml air
- 1 sdm air jeruk lemon
- ¼ sdt kayu manis
- 1 sdm mentega minyak goreng

CARA MEMBUAT

1. Buat Adonan Laddu. Campur tepung terigu dan tapioka dengan air, pewarna dan Sasa MSG. Aduk rata menggunakan whisk hingga tidak ada tekstur gumpalan. Sisihkan.
2. Buat adonan Motichoor (butiran krispi) terlebih dahulu. Siapkan wajan berisi minyak dan saringan.
3. Panaskan minyak dengan api sedang. Apabila minyak sudah cukup panas, siangkan saringan dan



Melezatkan!

4. Ambil adonan Laddu menggunakan sendok sayur dengan tangan kanan, dan tuang adonan di atas saringan, goyang-goyang saringan agar adonan jatuh ke minyak, atau boleh juga gosok-gosok saringan menggunakan sendok agar adonan bisa menembus saringan dan jatuh di minyak (apabila adonan tidak bisa menembus saringan gunakan saringan dengan lubang yang lebih besar).
5. Apabila minyak sudah cukup panas maka adonan yang jatuh di atas minyak akan langsung mengapung). Goreng kurang lebih 1-2 menit dengan api kecil sedang. Lakukan hingga adonan habis, saring dan tiriskan.
6. Siapkan wajan baru, masak dengan api sedang kecil gula pasir dengan air dan air lemon.
7. Masak selama 15-20 menit atau gunakan termometer hingga suhu gula 118°C. Matikan api dan langsung tuang Motichoor (butiran krispi) yang sudah digoreng tadi ke wajan berisi sirup.
8. Langsung tambahkan kayu manis bubuk, kismis, dan kacang mede ke wajan berisi sirup dan Motichoor (butiran krispi). Tambahkan mentega kemudian aduk hingga mentega leleh dan tercampur rata.
9. Selagi masih hangat, bentuk menjadi bola-bola dengan tangan. Kira-kira per bola ukuran diameter sekitar 3-4 cm.
10. Laddu siap disajikan sebagai makanan ringan atau teman minum kopi/teh.