



Melezatkan!



Mozarella Corndog

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 15 sdm [Sasa Tepung Bumbu Bakwan](#) (sendok makan biasa)
- 150 ml air hangat
- 1 sdt ragi instan
- 2 sdm gula pasir
- Kentang
- 1 sdt garam sosis dan Mozzarella

Additional:

- Sasa Saus Sambal
- Mayonaise

CARA MEMBUAT

1. Masukkan air hangat, ragi instan, dan gula pasir. Aduk rata
2. Masukkan Sasa Tepung Bumbu Bakwan ke larutan ragi aduk hingga tercampur rata. Tutup hingga mengembang 2x lipat.
3. Tusuk sosis dan keju mozzarella lalu lilitkan ke adonan ragi.
4. Goreng hingga keemasan.
5. Tambahkan Sasa Saus Sambal dan Mayonaise.