



50 min



Odading Kelapa

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 500 gr tepung terigu
- 30 ml Sasa Santan Cair
- 10 gr Sasa Santan Bubuk
- 200 gula pasir
- 2 butir telur ayam
- 2 sdm ragi instan
- 1/2 sdt garam
- 200 ml air
- Wijen putih, secukupnya
- Minyak goreng, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Dalam wadah, campur Sasa Santan Cair, tepung terigu, gula pasir, ragi instan, dan garam hingga rata.
2. Dalam wadah berbeda, kocok telur namun jangan terlalu lama.
3. Masukkan campuran Sasa Santan Cair dan tepung ke dalam kocokan telur. Lalu, aduk hingga rata,
4. Tuangkan air sedikit demi sedikit sambil diuleni dengan tangan hingga adonan tercampur rata dan kalis.
5. Diamkan adonan dalam wadah tertutup hingga mengembang selama 30 menit.
6. Ambil sedikit adonan lalu bulatkan. Beri taburan biji wijen di salah satu sisinya. Ulangi langkah ini hingga adonan habis.
7. Panaskan minyak dengan api sedang. Goreng kue hingga matang dan berubah kuning kecoklatan.



Melezatkan!

8. Odading siap disajikan dengan taburan Sasa Santan Bubuk diatasnya.