



---

## Risol Mayo

### BAHAN-BAHAN

- 200 gr Tepung terigu
- 100 gr Tepung tapioka
- 2 butir kuning telur
- [Sasa Bubuk MSG](#) sesuai selera
- Gula pasir sesuai selera
- Air secukupnya
- Minyak untuk menggoreng
- Sosis sesuai selera
- 2 butir Telor rebus
- 3 slice Keju
- 2 sdt Mayonnaise
- 3 sdmSusu kental manis
- Tepung panir secukupnya

### CARA MEMBUAT

1. Rebus telur hingga matang lalu iris menjadi 6 potongan
2. Potong sosis memanjang sesuai selera
3. Potong keju menjadi beberapa bagian
4. Gabungkan Mayonnaise dan susu kental manis lalu aduk hingga merata

### Membuat Kulit:

1. Masukkan tepung terigu, tapioka, gula pasir dan penyedap lalu aduk
2. Masukkan air sedikit demi sedikit hingga tidak ada yang menggupal
3. masukan kuning telur dan minyak lalu aduk merata



Melezatkan!

- 4. Cetak menggunakan cetakan kulit atau tuang adonan di atas teflon anti lengket

**Membuat Risol Mayo:**

- 1. Ambil 1 lembar kulit risol
- 2. Tata telur, sosis, keju dan mayonnaise
- 3. Gulung kulit hingga terselimuti
- 4. Celupkan ke putih telur, lalu gulungkan ke tepung panir
- 5. Goreng dengan api sedang
- 6. Siap di hidangkan