



50 min



Roti Mochi Kelapa

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

Bahan Mochi Bread:

- 33 g air
- 15 g gula
- 20 g susu
- 10 g mentega
- 15 g terigu serbaguna
- 15 g susu bubuk
- 43 g tepung tapioka
- 30-45 g telur

Bahan Coconut Custard:

- 1 kuning telur
- 70 g susu
- 40 g [Sasa Santan Omega 3](#)
- 20 g maizena
- Dekorasi: almond



Melezatkan!

1. Masak di api rendah air, gula, susu, mentega sambil diaduk & tercampur rata.
2. Matikan kompor, tuang tepung & susu bubuk lalu aduk sampai tercampur.
3. Nyalakan kompor dengan api rendah lalu aduk adonan sampai kering pindahkan ke dalam mangkok, selagi hangat tambahkan tepung tapioka & aduk dengan spatula sampai menyatu.
4. Setelah adonan dingin, tuang telur sedikit demi sedikit sambil diaduk dengan mixer.
5. Semprotkan adonan ke atas loyang yg dialasi baking paper & panggang di suhu 180-190C selama 25-30 menit.
6. Untuk coconut custard, panaskan susu & Sasa Santan Omega 3 sampai hangat.
7. Dalam mangkok, campur kuning telur & maizena lalu aduk dengan whisk sampai larut.
8. Tuang sedikit campuran susu & santan ke dalam mangkok sambil diaduk.
9. Kemudian tuang kembali adonan ke dalam panci, masak di api kecil sambil diaduk sampai custard mengental.
10. Setelah custard dingin, semprotkan ke dalam mochi bread yg sudah dilubangi. kemudian dekor dengan almond & coklat untuk membentuk motif kucing.