



50 menit min



Putar X

Bagikan

Edit

Lens

Hapus

7 Mei 2023 < 42



# Sosis Corndog

## BAHAN-BAHAN

- 10 buah sosis
- 10 sdm Tepung terigu
- 150 ml air
- 1/2 sdt ragi instan
- 2 sdm gula pasir
- Sejumput garam
- Tepung panir secukupnya
- [Saus Sasa Sambal Extra Pedas](#)

## CARA MEMBUAT

1. Potong sosis menjadi 2 lalu tusuk ke dalam tusuk sate
2. Campur ragi instan, air, gula. Diamkan 10 menit untuk mengaktifkan ragi
3. Dalam wadah lain campur tepung, garam, air ragi. Aduk rata, diamkan 30 menit sampai mengembang
4. Jalur sosis dengan adonan tepung. Lalu gulingkan sosis tepung diatas tepung panir, rayakan. Lakukan sampai sosis habis
5. Panaskan minyak dengan api kecil. Goreng Corndog sampai kuning keemasan. Angkat dan tiriskan. Sajikan dengan Saus Sasa Sambal Extra Pedas