



Inspirasi Resep DANCOW

#NostalgiaRasadiBulanPuasa



Bahan

Bahan Donat:

- 180 gr terigu protein tinggi
- 70 gr terigu protein sedang
- 35 gr gula pasir
- 4 gr ragi instan
- 20 gr DANCOW FortiGro Full Cream
- 2 kuning telur
- 120 gr air dingin
- 2 gr garam
- 35 gr margarin

Bahan Vla (Isian Donat):

- 20 gr maizena
- 60 gr gula pasir
- 60 gr DANCOW FortiGro Full Cream
- 250 ml air putih
- 50 gr cream cheese
- 1 btr kuning telur
- 1 sdt pasta vanila
- 15 gr margarin (dimasukkan ketika vla mengental)

Bahan Taburan:

- 100 gr DANCOW FortiGro Full Cream
- 150 gr gula halus dingin

Cara Memasak

Cara Membuat Donat:

- Campurkan tepung terigu, gula pasir, susu bubuk DANCOW FortiGro Full Cream, dan ragi.
- Masukkan kuning telur dan juga air dingin kemudian aduk hingga adonan tercampur rata.
- Masukkan margarin dan juga garam, lalu gunakan *mixer* hingga adonan kalis.
- Setelah adonan kalis, timbang adonan sebesar 40 gr. Kemudian bulatkan (*rounding*) dan diamkan selama 45 menit.
- Setelah adonan mengembang, goreng adonan dengan api kecil. Goreng hingga donat berwarna emas kecokelatan dan memiliki *white ring*.
- Dinginkan, lalu beri isian vla. Taburkan DANCOW FortiGro Full Cream dan gula halus di atasnya.

Cara Membuat Vla:

- Campurkan semua bahan, kemudian aduk hingga rata, lalu masak di atas api kecil.
- Masak hingga mengental, kemudian masukkan margarin dan aduk kembali hingga rata.



Hasil
12 buah



Waktu
80 menit



Menggunakan DANCOW
FortiGro Full Cream

