

*Remas.nu*

## Roti gembul isi nanas

~ Utin mufti dewi h ~

---

Memanfaatkan selai nanas nastar



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **1 kg** tepung protein tinggi
- **200 gr** gula pasir
- **120 gr** butter
- **400 ml** air
- **2 bks kecil** dancow bubuk
- **3 sdm** ragi
- **4 butir** telur

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Aduk atau mixer semua bahan hingga kalis, lalu diamkan sampai mengembang dan tutup menggunakan kain. Setelah mengembang pukul2 adonan utk mengeluarkan angin dalam adonan. Cetak sesuai selera, yang diisi pipihkan dlu kemudian isi dgn selai nanas lalu bulatkan. Msukan ke loyang yang sudah di olesi mentegaa, Lalu diamkan kurleb 10 menit dan panggang pada suhu 200 menggunakan api bawah selama 30 menit dan 10 menit api atas. Roti siap disajikan







# Resep-resep Terkait

---

- [Ayam rica rica daun kemangi](#)



- [Sambal teri tahu petai](#)



- [Tongkol bakar saos pedas manis](#)



- [Tempoyak \(durian yg difermentasi\)](#)

