

Remas.nu

Monkey Bread

~ Ibu Malka ☐ ~

Nyomotin rotu empuk sambil dicocolin salted caramel.. Enaakkk

Base resef rotinya pakai milk breadnya mak icenguik



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **250 gr** tepung protein tinggi
- **10 gr** susu bubuk
- **30 gr** gula pasir
- **3 gr** ragi instan
- **173 gr** susu cair dingin
- **25 gr** butter
- **3 gr** garam

- **Baluran roti :**

- **5 sdm** gula kastor / gula pasir butiran halus
- **secukupnya** Kayu manis bubuk

- **Salted Caramel:**

- **125 gr** gula pasir
- **75 ml** whipping cream
- **45 gr** unsalted butter
- **secukupnya** Himsalt

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Dalam bowl campur semua bahan kecuali butter & garam. Mikser / uleni hingga setengah kalis. Masukkan butter & garam, lanjut mikser / uleni hingga kalis elastis (test windowpane). Bulatkan adonan, istirahatkan selama 40 menit
 - Kempeskan adonan, bagi @15gr, bulatkan. Masukkan ke baluran roti, ratakan hingga tertutup semua permukaannya. Tata didalam loyang tulban yg sdh dioles carlo / margarine. Istirahatkan 30 menit
- Oven selama 25 menit suhu 180'c, sesuaikan oven masing. Setelah matang, balik dari loyang. Beri salted caramel dan taburan kacang. Sajikan



- Masak gula hingga larut menjadi karamel (jgn diaduk)

Tuang whipping cream, aduk perlahan. Matikan api, masukkan butter dan himsalt. Aduk rata. Pindahkan ke jar kaca

Resep-resep Terkait

- [English Fruit Cake](#)



- [Portugese Egg Tart](#)



- [Kembung goreng sambal dabu - dabu](#)



- [Macaroni bolognese lumpia](#)

