

Donat meizena menul

~ Shindy Rahayu ~

Versi donat pake meizena lebih lembut serat halus, nggk bikin seret. Walaupun udh dingin nggk keras. Oh iya memasukkan airnya secara bertahap ya disesuaikan sama adonannya kalau blm menyatu bs tambah air lagi, kalau sudah menyatu hentikan memasukkan airnya. Goreng dg api kecil dan minyak yang banyak atau disesuaikan dg berapa donat yg akan digoreng. Selamat mencoba y ☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 kg** terigu serbaguna
- **1 bungkus** ragi instan
- **2 butir** kuning telur
- **2 sdm** susu bubuk
- **2 sdm** maizena
- **Sejumput** garam
- **3 sdm** gula pasir
- **3 sdm** margarin
- **3-4 gelas** air dingin
- **Secukupnya** minyak untuk menggoreng
- Gula halus untuk taburan

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Campurkan kuning telur, ragi instan, margarin, gula pasir aduk sampai rata.
- Masukkan terigu, susu bubuk, maizena aduk-aduk menggunakan tangan, campurkan secara bertahap air dingin. Jika adonan sudah menyatu hentikan memasukkan air.
- Masukkan sejumput garam uleni adonan sampai tidak lengket ditangan dan wadah.
- Bulatkan adonan tutup dengan serbet diamkan selama 45menit.
- Kempeskan adonan uleni sebentar, bagi menjadi 45gr atau sesuai selera.
- Bulatkan adonan, pipihkan menggunakan tangan (bisa dibentuk donat bomboloni atau donat bolong tengah menggunakan tutup botol minuman).





- Tutup adonan dengan serbet dan diamkan selama 30menit.
- Goreng dengan minyak panas, kecilkan api. Tunggu sampai bagian bawah kuning keemasan kemudian balik, cukup sekali balik agar terbentuk white ring.
- Dinginkan donat kemudian beri topping sesuai selera atau tinggal tabur dengan gula khusus donat.



Resep-resep Terkait

- [Ikan nila saus tomat](#)



- [Tahu kentang kecap legit](#)



- [Pindang nila kuah merah](#)



- [Pare tanpa remas-remas](#)

