

*Remas.nu*

## Donat labu kuning

~ CikGu Er Channel ~

---

Bismillahirrahmanirrahiim...  
Semoga bermanfaat

DONAT LABU KUNING  
(1 resep menghasilkan 16 biji dough kurleb 32 gram)



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **200 gram (20 sdm)** cembung) tepung terigu protein tinggi
- **50 gram (5 sdm)** cembung) tepung terigu protein sedang
- **100 gram** labu kuning kukus haluskan
- **20 gram (1 1/4 sdm)** gula pasir
- **10 gram (1 sdm)** susu bubuk
- **3 gram (1 sdt)** fermipan
- **80 ml** susu cair
- **1** kuning telur
- Vanili
- **40 gram (2 sdm)** margarine
- **secukupnya** Garam

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Siapkan wadah, masukkan tepung, gula, susu bubuk, fermipan (pastikan masih aktif ya), vanili, kuning telur, labu kuning kukus yang sudah dihaluskan dan susu cair dingin.
- Uleni sampai setengah kalis (tercampur rata) kemudian masukkan garam dan margarine. Uleni lagi sampai kalis elastis ditandai jika adonan direntangkan tipis tidak mudah robek)
- Bulatkan adonan istirahatkan 5 menit. Setelah 5 menit bagi adonan menjadi beberapa bagian sesuai selera. Saya jadikan 16 bagian
- Rounding, Bulatkan adonan sampai permukaan halus dan padat tidak ada gas yang terperangkap.
- Tutup adonan dan diamkan sampai  $\frac{1}{2}$  mengembang kurang lebih 20-40 menyesuaikan suhu setempat, ditandai adonan lebih besar dan empuk tapi jika ditekan bekasnya cepat hilang.
- Bentuk lubang pada donat, bisa dg alat bantu misal spuit, tutup botol dll. Atau langsung pakai jari.
- Tutup adonan dan biarkan mengembang 2x lipat. Adonan siap digoreng jika sudah mengembang sempurna ditandai jika ditekan bekasnya lama kembali semula. Kurang lebih 20-60 menit menyesuaikan suhu setempat.

- Goreng donat dengan api paling kecil. Jangan dibolak-balik supaya tidak menyerap minyak.  
Biarkan dingin dan topping sesuai selera.
  
- Silakan simak video tutorialnya di Youtube CikGu Er di link <https://youtu.be/uW-ldna4Ac4>  
Selamat mencoba!

resepmasakan.us

# Resep-resep Terkait

---

- [Bolu Apem Labu Kuning](#)



- [BOLU KUKUS LABU KUNING \(4 telur\)](#)



- [Sop Oyong Makaroni](#)



- [EMPAL UNGKEP EMPUK \(ala CikGu Er\)](#)

