

RECIPE

NAMA : **Stick Singkong**
JUMLAH PORSI : 6
UKURAN PORSI : 70 gr
DESKRIPSI :

NO	BAHAN	JML	UKURAN	KETERANGAN
1	Singkong	500	gr	Dikukus hingga empuk
2	Tepung maizena	50	gr	
3	Garam	1	sdt	
4	Santan kental	50	ml	
5	Minyak goreng			

CARA MEMBUAT :

1. Hancurkan singkong yang sudah dikukus dan campurkan dengan tepung maizena.
2. Haluskan campuran singkong dan tambahkan garam.
3. Giling adonan singkong dengan ketebalan $\pm \frac{1}{2}$ cm.
4. Simpan sebentar atau bekukan di freezer.
5. Potong adonan singkong berbentuk stick kemudian goreng hingga matang.
6. Sajikan dengan taburan bumbu barbeque atau bumbu keju.

RECIPE

NAMA : ONDE-ONDE UBI UNGU
JUMLAH PORSI : 15 pcs
UKURAN PORSI : 40 gr
DESKRIPSI :

NO	BAHAN	JML	UKURAN	KETERANGAN
	Bahan Kulit			
1	Ubi ungu	250	gr	Kukus hingga matang
2	Tepung ketan	150	gr	
3	Tepung maizena	50	gr	
4	Gula pasir	40	gr	
5	Air panas	150	ml	
6	Wijen	150	gr	
7	Minyak goreng			
	Bahan isian			
1	Kacang hijau kupas	125	gr	
2	Gula pasir	75	gr	
3	Air/santan	± 100	ml	
4	Daun pandan	1	btg	

CARA MEMBUAT :

Bahan isian

1. Rendam kacang hijau dengan air dingin ± 1 jam.
2. Kukus kacang hijau sampai matang dan empuk.
3. Haluskan kacang hijau dan campur dengan gula pasir. Tambahkan air atau santan bila diperlukan.
4. Masak kembali kacang hijau sampai mengental dan padat.
5. Dinginkan dan siap digunakan.

Bahan kulit

1. Campurkan ubi ungu, tepung ketan dan maizena. Aduk sampai tercampur rata kemudian tuangkan air secara perlahan.
2. Aduk rata sampai adonan kalis dan tidak lengket ditangan.
3. Timbang adonan seberat 30 sampai 35 gr, pipihkan dan isi dengan bahan isian.
4. Bulatkan dan celupkan ke air bersih kemudian gulingkan diatas wijen.
5. Goring dengan minyak yang tidak terlalu panas.
6. Aduk rata agar matangnya merata sampai mengambang kemudian angkat dan tiriskan.

RECIPE

NAMA : **KRIPIK JAGUNG**
JUMLAH PORSI :
UKURAN PORSI :
DESKRIPSI :

NO	BAHAN	JML	UKURAN	KETERANGAN
1	Jagung muda	300	gr	
2	Tepung kanji	100	gr	
3	Tepung terigu	200	gr	
4	Bawang putih	5	siung	
5	Cabe rawit	3	biji	
6	Bumbu rasa jagung	30	gr	
7	Garam	2	sdt	
8	Minyak goreng			

CARA MEMBUAT :

1. Sisir jagung muda dan haluskan bersama bawang putih dan cabe rawit.
2. Masak jagung sampai padat dan angkat
3. Campurkan adonan jagung dengan tepung, bumbui dengan garam dan bumbu rasa jagung. Aduk sampai tercampur rata.
4. Giling adonan tepung hingga tipis dan kemudian dipotong potong.
5. Goreng sampai matang dan renyah.

RECIPE

NAMA : BALLCA
JUMLAH PORSI : 12-13 pcs
UKURAN PORSI : 40 gr
DESKRIPSI :

NO	BAHAN	JML	UKURAN	KETERANGAN
	Bahan Kulit			
1	Singkong	500	gr	Dikukus hingga empuk
2	Gula pasir	150	gr	
3	Tepung maizena	50	gr	
4	Margarine	30	gr	
5	Santan kental	50	ml	
6	Tepung roti	200	gr	
7	Minyak goreng			
	Bahan Coklat Pasta			
1	Tepung terigu	50	gr	
2	Gula pasir	150	gr	
3	Air	250	ml	
4	Coklat bubuk	30	gr	
5	Coklat batang	100	gr	Bisa ganti dengan Susu kental manis coklat 2 sachet
6	Margarine	25	gr	

CARA MEMBUAT :

Coklat Pasta

1. Campurkan tepung terigu, gula pasir, coklat bubuk dan air. Aduk rata sampai tercampur rata.
2. Panaskan diatas api, masak sampai mengental.
3. Masukkan coklat batang atau susu kental manis coklat dan aduk rata dang angkat dari kompor.
4. Terakhir masukkan margarine dan aduk rata.

Bahan kulit

1. Hancurkan singkong yang sudah matang kemudian campurkan dengan gula pasir dan margarin.
2. Aduk rata dan haluskan dengan menggunakan mesin penghalus. Cek teksturnya. Bila terlalu padat tambahkan santan.
3. Timbang adonan singkong \pm 40 gr
4. Isi adonan singkong dengan pasta coklat atau keju. Tutup rapat dan bulatkan.
5. Siapkan adonan cair dari tepung terigu kemudian masukkan bola singkong keadonan tepung cair dan gulingkan kemudian ke tepung roti.
6. Goreng bola-bola singkong dengan minyak sampai matang.