

KERUPUK SAGU

Bahan

- 300 g tepung sagu sangrai
- 300 g tepung terigu
- ½ sdt soda kue
- 3-5 siung bawang putih
- Ketumbar
- Penyedap rasa
- Air masak secukupnya
- Minyak goreng

Cara Membuat

1. Siapkan air dalam panci untuk merebus
2. Campurkan semua bahan menjadi satu, tambahkan air sedikit demi sedikit hingga agak cair
3. Cetak adonan kerupuk dengan plastik es
4. Masukkan cetakan adonan ke dalam air mendidih ± 1 Jam
5. Dinginkan adonan
6. Iris tipis kemudian goreng



Penyusun:

Eko Binti Lestari

Sumber:

Yuliana Rumsarwir, SP., M.Si.

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Papua

BOLU HURUWAKHA

Bahan Bolu

- 1 sachet chocolatos drink
- 1 butir telur
- 3 sdm gula halus
- 3 sdm tepung sagu sangrai
- 2 sdm tepung terigu
- ½ sdt soda kue
- ¼ sdt garam
- ½ sdt SP
- 3 sdm minyak goreng



Bahan Vla

- 100 ml susu cair full cream
- 50 g DCC
- 2 Sdt maizena

Cara Membuat Bolu

1. Larutkan 1 sachet chocolatos drink dengan 3 sdm air panas sisihkan
2. Kocok telur dan gula halus
3. Masukkan tepung, soda kue, SP aduk rata
4. Masukkan larutan chocolatos
5. Tambahkan minyak goreng aduk hingga rata
6. Tuang adonan dalam cetakan, kukus + 20 menit

Vla

1. Larutkan maizena dengan 3 sdm air, sisihkan
2. Masak susu cair dan DCC hingga coklat larut
3. Tambahkan larutan maizena

BISKUIT ULAT SAGU

Bahan

- 250 g tepung sagu sangria
- 100 g tepung maizena
- 150 g margarin
- 11 sdm SKM putih
- 1 sachet susu dancow bubuk
- Secukupnya chocochips untuk mata

Cara Membuat

1. Kocok margarin dan SKM hingga tercampur rata
2. Masukkan tepung sagu, tepung maizena dan dancow, campurkan hingga rata
3. Cetak adonan berbentuk ulat sagu
4. Oven selama +- 30 menit dengan api kecil

