

# RESEPI BOMBOLONI



## Adunan utk 23-25biji (nak lebih sila gandakan adunan)

- 500gm Tepung gandum/ high protein (saya guna HP)
- 11gm yis mauripan (1 paket)
- 1/2 tsp baking powder
- 1 sudu makan marjerin
- 1 biji telur gred B
- 3 Tbs gula
- 2 Tbs susu tepung
- Sedikit garam
- 1 cawan fresh milk
- 1/2 cawan air biasa

## Cara-cara

1. Campur semua bahan sekali termasuk yis.
2. \*Guna tangan uli 15-20 minit.  
\* Guna mixer uli 10min. Uli hingga elastik.
3. Rehatkan adunan 30minit.

4. Buang angin kemudian bentukkan doh secara rounding
  5. Biarkan adunan naik kembang 2x ganda lepastu dah boleh goreng.
  6. Gaulkan donut yg dah digoreng tadi dengan snow sugar (blh cari dekat kedai bakery) kemudian susun macam dalam gambar.
  7. Gunting2 bahagian tengah atas ke dalam jgn la sampai tembus pula ya.
  8. Akhir sekali boleh la bubuh filling nutella.
- Semoga bermanfaat.

.

Sumber : Farah Syazwanie