

# Srabe



Time to Prepare: 90 minutes



Cook Time: 45 minutes



Yield: 4 Portions



## Ingredients

- 2300 gr tepung beras
- 150 ml/gr air (cek konsistensi adonan)
- 100 gula pasir
- ½ sdt perisa vanili(sesuaikan selera)
- 3-4 gula jawa, iris dan cincang halus.
- 100 gr tepung terigu
- 2 butir telur
- ½ ragi
- ¼ sdt garam
- 50 gr butter

## Cooking Method

1. Larutkan gula pasir, telur, ragi dengan air hangat. Hingga tercampur rata
2. Tuang tepung terigu dan beras sedikit demi sedikit, hingga membentuk adonan semi liquid. Tambahkan perisa vanili sambil diaduk merata
3. Setelah adonan tercampur rata. Diamkan kurang lebih 25 sampai 30 menit.
4. Setelah adonan mengembang, olesi teflon yang dipanaskan dengan menggunakan salad oid atau butter. Bake adonan srabe hingga kecoklatan.
5. Balik dan lakukan pada satu sisi yang berbeda.
6. Lakukan hingga adonan habis

# kompiang



Time to Prepare: 90 minutes



Cook Time: 45 minutes



Yield: 4 Portions



## Ingredients

- 1 kg tepung terigu
- 150 gr Gula
- 30 gr Garam
- 410 ml Air matang
- 1 saset susu bubuk
- 1 bks ragi
- 100 ml minyak goreng
- wijen

## Cooking Method

1. tuang air pada bowl yang bersih, lalu tambah gula pasir, minyak goreng, aduk sampai merata setelah itu tambah ragi. Aduk hingga tercampur rata
2. Tambahkan tepung Terigu dan susu uleni sampai kalis setelah itu tutup dg kain serbet diam kan selama 1 jam lebih sampai adonan naik dua kali lipat
3. Bulat-bulat adonan seperti bentuk roti bakar mini, lalu kita tabur longga atau wijen di atas adonan
4. setelah selesai di tabur adonan di tusuk dengan lidi agar permukaan kue bagus, lalu adonan di istirahatkan kembali kurang lebih 15-20 menit.
5. Setelah kelihatan adonan naik langsung kita bakar sampai berwarna kecoklatan lalu angkat.