

RESEP

Nutella[®] Bombolini

Sulit

50 mnt



BAHAN: UNTUK 12 PORSI

325 gr tepung serbaguna

75 gr tepung roti

50 gr gula aren

2 butir telur

150 ml susu

3 gr garam

50 gr mentega dipotong dadu

7 gr ragi kering instan

1 sdt ekstrak vanila

Minyak goreng

Isian:

Nutella[®] (15 gr/porsi)

Toping:

Stroberi

Pisang

Peralatan:

Mixer listrik

Dough hook (kait mixer untuk adonan)

Spatula berukuran sedang

Mangkuk kecil

Loyang

Pembungkus plastik

Mangkuk untuk proofing (mendinginkan adonan agar mengembang)

Penggiling adonan

Pemotong kue

Timbangan dapur

Pemotong kue (diameter 7 cm)

Saringan

Tisu dapur

Penggorengan

Sumpit bambu

Pastry bag



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

CARA MEMBUAT



1 Masukkan tepung, telur, ragi, susu dan gula ke dalam mangkuk. Aduk menggunakan mixer listrik dengan pengaturan kecepatan terendah dan dough hook. Seseekali bersihkan bagian pinggir mangkuk menggunakan spatula untuk memastikan bahan-bahan tercampur rata. Aduk rata hingga terbentuk adonan yang kalis.



2 Tambahkan mentega suhu ruang dan garam. Aduk rata dengan pengaturan kecepatan rendah hingga adonan menjadi elastis. Untuk memeriksanya, pegang pinggiran adonan dengan tangan dan rentangkan adonan. Adonan harus bisa direntangkan dengan baik.

Bentuk adonan menjadi bola dan masukkan ke dalam wadah. Tutup dengan pembungkus plastik dan diamkan hingga ukurannya mengembang dua kali lipat.

**3**

Setelah adonan mengembang, oleskan sedikit minyak pada bagian atas adonan dan alas untuk menggiling adonan. Giling adonan menggunakan penggiling adonan menjadi setebal 1 cm secara merata.

Potong bentuk lingkaran diameter 7 cm dari adonan menggunakan pemotong kue. Letakkan setiap potongan secara terpisah di atas loyang.

**4**

Panaskan minyak hingga 170 derajat dengan api kecil hingga sedang, goreng adonan hingga kedua sisinya berwarna cokelat keemasan.

**5**

Lapisi bomboloni dengan gula aren secara merata, buat lubang kecil di bagian belakang, dan isilah dengan Nutella® setelah agak dingin.