

Cara Mudah Membuat Roti Canai - Bahan-bahan dan Cara Membuatnya



Category Article 1



ALAT & BAHAN

Cara Mudah Membuat Roti Canai - Bahan-bahan dan Cara Membuatnya

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



CARA MEMASAK

Roti yang terkenal lezat ini biasa dinikmati langsung dengan tangan. Dan biasanya cocok dinikmati sebagai sarapan, camilan, atau bahkan hidangan utama dengan berbagai variasi.

Tertarik mencobanya di rumah? Yuk, simak resep mudah berikut ini!

Bahan-Bahan

Sebelum membuatnya, pastikan bahan-bahan berikut ini sudah kamu siapkan ya.

- 500 gram Tepung terigu protein sedang
- 2 butir Telur, kocok lepas
- 100 gram Margarine ROSE BRAND cair
- 200 ml Susu cair hangat
- 6 sdm Minyak Goreng ROSE BRAND (untuk rendaman)
- Sejumput Garam (Secukupnya)
- Margarine ROSE BRAND untuk olesan
- Secukupnya Gula halus ROSE BRAND
- Secukupnya Susu Bubuk

Cara Membuat

Membuat roti canai sendiri di rumah ternyata mudah lho! Ikuti langkah-langkah berikut untuk menghasilkan roti canai yang lezat dan empuk:

1. Campurkan susu hangat, Margarine ROSE BRAND cair, dan telur yang sudah dikocok. Aduk rata.
2. Masukkan tepung terigu, garam, Gula Halus ROSE BRAND, dan susu bubuk. Lalu uleni adonan hingga kalis dan tidak lengket.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



3. Bulatkan adonan sesuai selera, tata dalam wadah berisi Minyak Goreng ROSE BRAND, dan rendam selama 1-2 jam. Kemudian tutup wadah dengan kain bersih.
4. Pipihkan adonan tipis-tipis (hati-hati jangan sampai robek) dan olesi dengan Margarine ROSE BRAND.
5. Gulung adonan, lalu tarik-tarik agar memanjang dan bentuk seperti huruf "S".
6. Pipihkan kembali adonan sambil ditarik-tarik.
7. Panaskan teflon tanpa minyak, goreng roti canai hingga berwarna kecoklatan.
8. Sajikan roti canai selagi hangat dengan topping favorit Anda, seperti susu kental manis, selai, keju parut, es krim, atau kuah kari.

Sebagai saran tambahan, jika tidak habis dalam sekali makan, Anda bisa menyimpannya di dalam freezer. Dan saat ingin mengkonsumsinya lagi, panaskan kembali di teflon dengan sedikit margarin.

Baca juga: [Perbedaan Antara Kue Kering dan Kue Basah](#)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313

