

# Donat Ubi Merah Tabur Kayumanis



## Bahan utama:

350 gr ubi manis

175 gr tepung terigu

½ sdt baking powder KOEPOE KOEPOE

Minyak untuk memasak

Gula tepung dan bubuk kayumanis KOEPOE KOEPOE untuk topping

## Cara membuat:

1. Bersihkan ubi manis di bawah air yang mengalir. Siapkan panci berisi air, masukkan ubi manis, lalu rebus sampai matang. Cara mengeceknya adalah dengan menusukkan garpu, jika sudah lembek hingga bisa tertusuk dalamnya, artinya ubi manis sudah matang. Angkat, lalu sisihkan.
2. Saat sudah cukup dingin, kupas kulitnya hingga benar-benar bersih. Tumbuk daging ubi manis hingga lembut, buang serat-serat yang kerasnya.
3. Ayak terigu dan baking powder, lalu masukkan ke dalam tumbukan ubi manis. Remas-remas hingga adonan tercampur rata.
4. Lumuri tanganmu dengan terigu untuk menghindari lengketnya adonan. Ambil sedikit adonan (sekitar 30 gr), bentuk menjadi bola kecil. Ratakan bola adonan perlahan, buat lubang dari gagang sendok kayu yang telah dilumuri terigu sebelumnya. Rapihkan bentuk adonan donat dengan jemari tangan. Lakukan berulang hingga adonan donat habis.
5. Siapkan wajan penggorengan dengan tinggi minyak sekitar 2 cm. Panaskan di suhu rendah, lalu masukkan donat satu persatu. Masak hingga warna donat menjadi cokelat keemasan di kedua sisi, selama 6-7 menit. Sisihkan di atas tisu dapur.
6. Gulingkan donat-donat yang telah kering dari minyak di dalam wadah berisi gula tepung dan bubuk kayumanis. Sajikan.

Tips: Suhu minyak yang tepat (suhu rendah) memegang peranan penting dalam resep ini, bisa dicek dengan adanya desisan saat adonan donat masuk ke dalam penggorengan. Suhu penggorengan yang terlalu tinggi berpengaruh pada penampilan donat setelah digoreng.

Untuk 12 porsi | Waktu persiapan: 40 menit | Waktu pembuatan: 40 menit

