

Recep Bola Bola Ubi



Bahan-bahan

- 500 gr ubi warna kuning
- 20 sdm tepung terigu
- 2 sdm tepung tapioka
- 5 sdm gula pasir (sesuai selera)
- 1 sdm baking powder
- 1/2 sdm garam
- 5 sdm susu bubuk
- Minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Kupas ubi kuning, potong-potong, kukus, lalu lumatkan.
2. Campur tepung terigu, tepung tapioka, gula pasir, garam, baking powder dan susu bubuk menjadi satu.
3. Masukkan campuran tepung ke adonan ubi. Uleni sampai kalis dan bisa dibentuk bulat-bulat.
4. Bentuk adonan ubi menjadi bola-bola.
5. Goreng dalam minyak panas dengan api sedang hingga kuning keemasan.
6. Taburi dengan gula halus bila suka dan hidangkan selagi hangat.
7. Sisa ubi yang belum digoreng bisa disimpan di chiller.