

Nopia Coklat

🕒 60 Menit



Bahan

Kulit:

175 g tepung terigu

1 sdm gula bubuk

$\frac{1}{4}$ sdt garam

60 ml minyak goreng

50 ml air

Isi:

2 sdm gula pasir

200 g gula merah

sisir halus

120 g tepung terigu, sangrai

2 sdt margarin

Ceres Meses Classic

Peralatan

Mangkuk

Timbangan Kue

Loyang Datar

Baking Paper

Oven

Langkah-Langkah Pembuatan

- Kulit:** Dalam wadah, campur semua bahan kulit hingga rata dan tidak lengket di tangan. Lalu, diamkan selama 15 menit.
- Isian:** Campur semua bahan isi dalam mangkuk hingga rata, lalu sisihkan.
- Timbang adonan kulit seberat @15 g, pipihkan, lalu beri isi secukupnya. Rapatkan dan bentuk bulat. Taruh dalam loyang datar beralas baking paper, beri jarak 3 cm.
- Panggang dalam oven menggunakan api bawah suhu 180°C selama $\pm$ 30 menit hingga mengembang dan matang.
- Keluarkan, dinginkan dan Nopia Cokelat siap disajikan.