Roti Jala Kelantan

Bahan-bahan

- 1 sudu besar Minyak Jagung
- 3 cawan Tepung Gandum
- 1 Telur
- 1 tsp MAGGI® CukupRasa™
- 1 cawan Susu sejat
- 2 cawan Air
- 2 tsp Kunyit

Langkah Penyediaan

1. Masukkan semua bahan dalam mangkuk, gaul dan pukul hingga sebati.
2. Guna kuali leper, panaskan dengan sedikit minyak.
3. Masukkan adunan dalam acuan dan kirai atas kuali.
4. Masak 1-2 minit, alihkan atas piring dan lipat menjadi roti jala.

Pemakanan

Karbohidrat	20.31 g
Protein	3.73 g

30 Min

15 hidangan