



Kiat Efektif Membikin Donat Kentang Nan Lembut, Dijamin Sukses

Dalam pembikinan donat, kentang memang berfungsi serta mempunyai kesanggupan untuk mengempukkan adonan. Terasa sekali perbandingannya jika disandingkan dengan donat yang tak menggunakan kentang. Cek informasi seputar [pengembang donat yang bagus](#) disini.

Namun ada sebagian hal yang perlu dilihat supaya akhirnya antigagal. Mari, cek kiatnya di bawah ini.

Apabila kita mempunyai kentang segar dan mau menerapkannya dalam donat, pastikan bahwa kentang tersebut adalah kentang yang kandungan airnya tinggi. Bukan kentang yang tak ada airnya seperti kentang tes. Kentang yang lembab ini kemudian bisa kita kukus bersama kulitnya hingga benar-benar lembut.

Lalu, kentang kukus ini bisa kita lumatkan panas-panas hingga benar-benar hancur betul. Campurkan ke dalam adonan tepung sekiranya kentang sudah menurun suhunya hingga temperatur ruang.

Kecuali mengaplikasikan kentang segar, sebetulnya ada satu ragam bahan yang bisa kita gunakan dalam adonan kue kita. Bahan tersebut merupakan tepung kentang. Untuk menggunakannya, tepung ini seharusnya kita larutkan serta masak dulu bersama air.

Jumlah air yang diterapkan banyak sebab tepung kentang bersifat menyerap air. Nah, apabila kita menginginkan adonan donat yang ekstra lembut, kita dapat menambahkan tepung ketan.

Sama halnya seperti tepung kentang, tepung ketan yang ditambahkan ke dalam adonan semestinya dimasak dulu bersama air, tak bisa lantas diadoni. Penambahan kentang dan ketan di dalam adonan tepung dijamin dapat membuat kentang donat lembut serta sedap.

Penambahan kentang serta ketan tersebut dijamin tidak bakal mengubah rasa donat serta hanya bakal mengubah teksturnya. Oleh sebab itulah donat konsisten bisa disandingkan dengan bermacam bahan tambahan.

Contohnya adalah buah-buahan seperti pisang, durian, dan stroberi. Maupun kita bisa menerapkan umbi-umbian seperti ubi, singkong, dan talas.

Seandainya mau rasa yang gurih, kreasikan dengan kacang-kacangan seperti selai kacang,

almond, dan wijen. Serta bahan beraroma seperti coklat, moka, kopi, pandan, dan stroberi. Bagus dicampur dalam adonan, diwujudkan isian, atau dijadikan topping, semuanya demikian itu lezat.