**꙳ KUE DONAT ꙳**

**꙳ Bahan – Bahan ꙳**

1. **1 Kg Terigu**
2. **2 Butir Telur**
3. **¼ Kg Mentega**
4. **1 Sendok Makan Pernipan**
5. **Susu secukupnya bila mau pakai**
6. **½ Sendok makan Gula, atau Secukupnya**
7. **½ Gelas air dingin**
8. **Gula Halus untuk melumuri.**

**꙳ Cara Membuat ꙳**

Semua bahan langsung di satukan Kecuali Air dingin, masukannya sedikit -sedikit, Aduk-aduk sampai kalis kemudian diamkan kurang lebih 1 Jam. Lalu cetak, Sesudah itu goreng dengan api sedang sampai kecoklat – coklatan, Baru di sajikan.

|  |
| --- |
| SELAMAT MENCOBA |

**꙳ KUE BUGIS ꙳**

**꙳ Bahan – Bahan ꙳**

1. **1 Kantong Rosebran Ketan**
2. **½ Kg Gula Pasir**
3. **¼ Kg Minyak Sayur**
4. **1 Butir kelapa untuk membuat anten**
5. **4 Gelas air santan**
6. **1 Sendok teh Garam**
7. **Pewarna Moka Pandan**
8. **Daun pisang secukupnya.**

**꙳ Cara Membuat ꙳**

* Pertama – tama buat dulu anten dengan mencampurkan gula pasir dan parutan kelapa, aduk sampai menggumpal,
* Rose bran Ketan dimasukan ke dalam wadah (Baskom) disertai garam, moka pandan dan air santan, kemudian aduk rata sampai menggumpal,
* Siapkan daun pisang yang telah digunting berbentuk bulat dan di olesi minyak sayur, agar adonan tidak lengket pada saat dibentuk.
* Kemudian ambil adonan sedikit demi sedikit dan letakan di atas daun lalu letakan anten secukupnya diatas adonan terus bentuk (bungkus), ulangi sampai adonan dan anten habis.
* Selanjutnya kukus selama 60 menit (1 Jam).
* Setelah matang angkat dan Kue Bugis siap dihidangkan.

|  |
| --- |
| SELAMAT MENCOBA |