

MILK STICK



1

Masukkan semua bahan ke dalam baskom.



2

Campurkan semua adonan hingga rata dan diamkan 30 menit.



3

Gilas adonan menggunakan *roller* dan potong memanjang.



4

Goreng *milk stick* pada minyak panas.



Bahan:

- 400 g Tepung terigu protein tinggi
- 200 ml susu segar
- 2 sdt garam
- 1,5 sdm minyak
- Minyak untuk menggoreng

Alat:

- Baskom/mangkuk
- Gelas ukur
- Timbangan
- *Roller*
- Pisau
- Sendok
- Wajan
- Spatula

Cerita singkat

Milk stick merupakan *snack* yang dibuat dengan tujuan untuk memanfaatkan susu segar yang memiliki harga jual rendah. Penambahan susu pada pembuatan *milk stick* dapat menambah kandungan gizi dalam camilan tersebut. Camilan sejenis *milk stick* mudah dibuat dan banyak digemari oleh masyarakat dari berbagai usia.

Disusun oleh:

Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.
(Tim Pengabdian Kepada Masyarakat UAD)

