



Crazy Recipes

Starch Chain

WITH AVIKO PREMIUM
SWEET POTATO DICES

10 buah

bahan-bahan

1 kg	Aviko Premium Sweet potato dices	200 gr	Gula
250 gr	Bit merah, potong dadu	50 gr	Mentega
10 lembar	Adonan puff pastry siap pakai		Daun mentol

Cara memasak

Panaskan oven hingga 200°C. Buat karamel dari gula dan mentega. Beri sedikit mentega di loyang cupcake. Goreng potongan ubi jalar sesuai petunjuk kemasannya. Isi loyang dengan ubi jalar dan bit merah. Taruh adonan puff pastry di atas isian di loyang, potong kelebihan adonan kemudian tekan adonan sedikit. Panggang kue selama sekitar 20 menit. Biarkan kue dingin selama semenit sebelum dipindahkan ke piring. Sajikan kue dengan es krim bit merah dan taburan daun mentol.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES