

Resipi karpap frozen tahan lama

1. Kaedah pertama

- Bakar karpap dalam oven pada suhu 160 selama kurang lebih dua puluh minit

2. Kaedah kedua

- Sejuk bekukan terus karpap, bila dah keras baru packing. Maksudnya apabila sudah kelim karpap dan susun dalam loyang yang beralas kertas minyak, masukkan terus dalam freezer biar karpap jadi keras. Dah keras, baru bungkus.



Resipi karipap kentang yang kulitnya kekal rangup sampai ke petang. Sedap !!

Karipap yang garing dan rangup memang disukai ramai. Namun, ada kalanya, bila dimasak, sekejap sahaja kulitnya dah lembik dan lemau. Putus selera. Kalau nak tahu cara cara nak buat kulit karipap yang rangup serta tahan lama, boleh cuba resipi di bawah ini .

KARIPAP KENTANG

BAHAN KULIT KARIPAP

- 1 kg tepung gandum
- 1 cawan minyak masak
- 2 sudu makan marjerin
- 350 ml air
- 2 sudu makan air rendaman kapur (yang jernih)

CARA MEMASAK

1. Panaskan minyak bersama marjerin. Kemudian tuangkan ke dalam tepung dan uli menggunakan sudu. Jangan uli dengan tangan kerana tepung sedang panas.



2. Gaul tepung hingga jadi macam ini.



3. Kemudian masukkan air dan kapur. Uli sehingga sehati. Jangan risau jika tepung tidak menjadi licin. Asalkan ia sehati, sudah mencukupi.





4. Setelah siap diuli, masukkan ke dalam plastik sebegini. Tujuannya supaya doh tidak terkena angin. Perap selama 4 jam. Tujuan doh diperap pula adalah supaya ia lembut dan berminyak sedikit.



5. Akhir sekali, doh bolehlah dicanai dan dimasukkan inti. Kelim dengan kemas dan goreng hingga garing.



5. Jika nak buat frozen, cukup sekadar goreng kari pap separuh masak. Kemudian bekukan.

