



Makaroni Schotel

Macaroni Schotel

MASTOSO Bread Maker BM - 77 selain dapat membuat roti dapat membuat berbagai variasi cake. macaroni schotel panggang yang sangat lezat ini dapat dibuat dengan mudah MASTOSO Bread Maker BM - 77.



Resep dan Bahan - Bahan

120 g Makaroni (rebus hingga matang)

300 g Susu Cair

60 g Keju Cheddar Parut

1 ½ sk Garam

40 g Tepung Terigu Segitiga Biru

½ sk Merica Bubuk

20 g Mentega

1 sk Pala Bubuk

½ bh Bawang Bombay (Cincang Halus)

3 Butir Telur (kocok lepas)

5 Lembar Smoked Beef / Sosis (iris halus)

Bahan Taburan : 100 g Keju CHeddar (parut panjang)



Cara Membuat Makaroni Schotel

- ⊛ Rebus makaroni hingga lembut dan tiriskan.
- ① Panaskan wajan untuk menumis bawang bombay dengan mentega hingga harum, tambahkan garam, lada dan bubuk pala.
- ② Siapkan **Wadah Roti** dengan **Pengaduk** yang terpasang.
- ③ Siapkan bahan - bahan.
- ④ Masukkan makaroni yang sudah di rebus telur dan terigu.
 - > Kemudian susu cair dan tumisan bawang bombay.
 - > Lalu daun seledri dan keju cheddar parut (bahan taburan dimasukkan nanti untuk Topping). Pasang dan kunci wadah roti pada **Braed Maker BM - 77**.
- ⑤ Pilih Menu **9. CAKE** pilih warna **BURNING COLOR** **Drak**. lalu tekan **START** tutuplah cover **Braed Maker BM - 77**.
- ⑥ Pengaduk akan mencampur bahan - bahan dan memanggangnya secara otomatis.
- ⑦ Saat Pengaduk berhenti dan mulai memanggang, **buka cover dan gunakan pengait untuk mengeluarkan pengaduk**. kemudian tambahkan taburan keju parut pada permukaan adonan setelah itu tutup cover.
- ⑧ Waktu yang ditampilkan akan terus berkurang hingga proses pemanggaan selesai. Alarm akan berbunyi bila makaroni schotel selesai dipanggang.

**HATI - HATI WADAH ROTI YANG PANAS !!!**

- Agar roti tetap lembut, simpanlah dalam kantong plastik atau kemasan yang tertutup rapat.