

## Memanggang Kacang

# Stir Fry Peanut

Kacang tanah panggang yang dihasilkan dibuat tanpa penambahan minyak sedikit pun. Kacang panggang ini dapat menjadi camilan sehat dan enak. Lemak yang terkandung dalam kacang adalah lemak yang baik yang cocok sebagai diet menurunkan kolesterol dan meningkatkan kesehatan jantung anda.



### Resep dan Bahan - Bahan

Kacang Tanah Kering	500 g
Bawang Putih (iris tipis)	6 siung
Garam	1 sk

*Tips: Selain kacang tanah menu ini juga dapat memanggang kacang almond, kacang mede dan pistachio*



### Cara Membuat French Bread

- Panduan petunjuk 3 tahap mudah membuat roti

Jemur kacang tanah ± 1 hari

Siapkan **Wadah Roti** dengan **Pengaduk** yang terpasang.

- 1 Masukkan : kacang tanah kering + bawang putih + garam sesuai takaran.
- 2 Pilih Menu **10. JAM** tekan tombol (+) untuk menambah waktu pemanggangan menjadi 1 jam. Waktu dapat ditambah atau dikurangi sesuai keinginan anda.
- 3 Tutuplah Cover **Mastoso Bread Maker BM - 77**, Tekan tombol **START** dua kali untuk memulai proses. Proses pengadukan dan pemanggangan dimulai. Alarm akan berbunyi bila proses sudah selesai.
- 4 Segera keluarkan kacang dan tuang pada loyang/wadah yang cukup lebar. Biarkan kacang hingga dingin. Camilan kacang panggang renyah siap disantap.

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