



## Bingka Kentang

Bilik » Dapur | Ahad, 28 Februari 2010 19:00

**Penulis : Seriyawati**

### Bahan

- # 500 gr kentang.
- # 500-700 gr gula pasir (sesuai selera).
- # 250 gr tepung terigu.
- # 1 sdm tepung beras.
- # 1 lt santan cair (dibuat 'lala')\*.
- # 1 sdt garam.
- # 2 bks vanili (1/2 sdt vanili bubuk).
- # 5 butir telur.

### Cara Membuat

- # Kukus/rebus kentang, haluskan.
- # Kocok telur dan gula.
- # Tambahkan tepung terigu dan tepung beras.
- # Masukkan santan yang sudah dilala dan kentang yang sudah dihaluskan, aduk rata.
- # Tuang ke dalam cetakan (sesuai selera) yang telah diolesi mentega atau yang dilapisi kertas roti.
- # Panggang dalam oven 170 derajat Celcius selama 50 menit (sesuai merk oven).
- # Angkat dan hidangkan .

\*) Santan yang dimasak lama hingga keluar minyaknya. Walaupun tidak sampai keluar minyak, sudah terasa enak.