



Kue Tape

Bilik » Dapur | Ahad, 19 Juli 2009 20:30

Penulis : syafriyanti

Bahan

- # 1/2 kg tape.
- # 1bks creacer see hong puff ukuran kecil.
- # 1/2 gelas susu kental manis.
- # 1 sdk teh vanili.
- # 5 sdk makan gula pasir.
- # putih telur kocok lepas.
- # Minyak untuk menggoreng.

Cara Membuat

- # Campur tape, susu kental manis, vanili, dan gula. Aduk semua bahan, sisihkan.
- # Rendam creacer dengan susu kental manis yang dicairkan, tiriskan.
- # Ambil 1 creacer, lem sisinya dengann putih telur, letakkan 1 sendok makan tape, kemudian lapis lagi dengan 1 creacer yang telah dilem, rekatkan seperti membuat roti isi/hamburger. Begitu seterusnya hingga semua bahan habis, kemudian simpan dalam Frezer.
- # Setelah beku, goreng dengan api sedang.