



Tape Goreng Isi Keju

Bilik » Dapur | Ahad, 6 September 2009 19:45

Penulis : Eva Mislia

Bahan Utama

- # 500 gram tape singkong manis.
- # 100 gram keju cheddar parut.
- # Adonan tepung.
- # 150 gram tepung terigu.
- # 250 ml susu cair.
- # 1/2 sdt baking powder.
- # 1 sdm gula pasir.
- # 1 butir telur.
- # 1/4 sdt garam.
- # Minyak untuk menggoreng.

Bahan Taburan

- # 100 gram gula bubuk, campur dengan 1 sdm kayu manis bubuk.

Cara Membuat

Haluskan tape singkong dan bagi menjadi 20 bagian. Kemudian bulatkan seperti bentuk bola, isi dengan keju parut di tengahnya, lalu bulatkan kembali.

Adonan Tepung : Campur tepung terigu dengan susu cair, aduk rata. Tambahkan baking powder, gula pasir, telur, dan garam, aduk rata.

Panaskan minyak goreng, celupkan bola tape ke dalam adonan tepung dan goreng hingga kecoklatan, angkat.

Setelah agak dingin, beri taburan campuran gula bubuk dan kayu manis.

Porsi untuk 6 orang.