



## Kembang Goyang

Bilik » Dapur | Ahad, 10 Januari 2010 19:30

**Penulis : Seriyawati**

### Bahan

- # 100 gram tepung beras.
- # 100 gram tepung terigu.
- # 60 gram gula pasir halus.
- # 2 butir telur.
- # 200 ml santan.
- # 1/4 sdt garam.
- # Minyak goreng secukupnya.

### Cara Membuat

# Campur tepung beras dengan tepung terigu, gula pasir halus, telur, santan, dan garam. Aduk rata, hingga menjadi adonan encer.

# Panaskan minyak, celupkan cetakan fritur ke dalam minyak panas sebentar, angkat. Celupkan bagian luar cetakan ke dalam adonan, angkat. Segera masukkan ke dalam minyak panas, biarkan hingga adonan terlepas. Kemudian goreng hingga kecokelatan, angkat, tiriskan. Jangan celupkan semua bagian cetakan karena akan merusak bentuk dan susah dilepaskan.

# Simpan dalam toples kedap udara. Insya Allah akan tetap renyah selama 2 bulan, mungkin bisa lebih.

Hasil sekitar 450 gr.