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.

KotaSantri.com © 2002-2026