



Kue Lumpur Kentang

Bilik » Dapur | Ahad, 27 Juni 2010 19:30

Penulis : Seriyawati

Bahan

- # 250 gr kentang kukus.
- # 150 gr tepung terigu.
- # 160 gr gula pasir.
- # 50 gr margarin.
- # 450 ml susu cair.
- # 3 butir telur ayam.
- # 1/2 sdt garam.
- # 1 bungkus vanili (5 tetes vanili cair).
- # Topping : Sesuai selera (kismis, keju, kelapa muda, nangka, meses, dan lain-lain).

Alat

- # Blender.
- # Cetakan kue lumpur, bisa juga cetakan takoyaki atau cetakan kue poffertjes.
- # Minyak sayur untuk mengoles cetakan.

Cara Membuat

- # Masukkan kentang kukus dan susu cair setengahnya ke dalam blender, tekan ON.
- # Masukkan lagi bahan-bahan lainnya sedikit demi sedikit agar blender-nya tidak keberatan.
- # Masukkan sisa bahan ke dalam blender hingga menjadi adonan halus.
- # Panaskan cetakan kue lumpur dengan api kecil, olesi dengan minyak sayur.
- # Tuang 1 sendok sayur ke dalam lubang cetakan, tidak sampai penuh, tetapi sisakan sekitar 1 cm.
- # Tutup cetakan beberapa saat sampai setengah matang.
- # Buka tutupnya, taburi topping di tengahnya, lalu tutup kembali hingga matang.
- # Angkat dan sajikan.

Hasilnya : 27-29 Buah