



Karang Kacang

Bilik » Dapur | Ahad, 17 Oktober 2010 19:45

Penulis : Anna Fathimah Zakaria

Bahan

- # 4 butir telur
- # 1 kg kacang tanah (disangrai dulu, tumbuk kasar, buang kulitnya).
- # 1/2 kg gula pasir (lebih baik yang butirannya agak halus).
- # 70 gr coklat bubuk Van Houten.
- # 1/2 sdt vanili cair.

Cara Membuat

- # Kocok telur dan gula pasir sampai hampir mengembang, tambahkan vanili, kocok lagi.
- # Masukkan coklat bubuk sedikit demi sedikit sambil dikocok sampai rata.
- # Kemudian masukkan kacang, aduk rata dengan menggunakan sendok plastik biasa.
- # Ambil adonan sekitar 1/2 atau 1 sendok teh, taruh di loyang yang telah diolesi mentega. Begitu seterusnya sampai loyang terisi beberapa cetakan adonan.
- # Panggang hingga matang, angkat.

Dari berbagai sumber.