Kue Cucur

Bilik » Dapur | Ahad, 28 April 2013 15:00

Penulis : Wahyudi

Bahan

Tepung beras, 250 gram.
Ggula pasir, 125 gram.
Santan, 300 ml dari 1/4 butir kelapa.
Daun pandan wangi, 2 lembar.
Garam secukupnya.
Pasta pandan, 1 sendok teh.

Cara Membuat

Campur santan, gula pasir, dan daun pandan wangi, rebus hingga mendidih. Angkat, saring, dan sisihkan.
Campur tepung beras dan garam. Aduk rata.
Tuang larutan gula ke dalam campuran tepung sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga rata dan larutan gula habis selama kurang lebih 15 menit.
Tambahkan pasta pandan, aduk adonan hingga rata dan terasa ringan. Diamkan selama 1 jam.
Panaskan 5 sdm minyak dalam wajan cekung di atas api sedang. Tuang 1 sendok sayur adonan. Siram-siramkan minyak pada adonan.
Goreng cucur hingga matang (tusuk bagian tengah adonan dengan tusuk sate untuk memudahkan menggoyang adonan dan agar matangnya merata). Angkat, tiriskan. Sajikan.

Porsi untuk 20 buah.

Diambil dari inforesep.com

KotaSantri.com © 2002-2026