



Kue Dadar Cokelat

Bilik » Dapur | Ahad, 26 Mei 2013 12:00

Penulis : Yanti Afriyani

Bahan Kulit

- # 120 gr tepung terigu, diayak.
- # 20 gr cokelat bubuk, diayak.
- # 400 ml air.
- # 3 butir telur ayam.
- # 1 sdm gula pasir.
- # 2 sdm margarin, cairkan.

Bahan Isi

- # 500 ml susu cair.
- # 100 gr gula pasir.
- # 50 gr tepung maizena.
- # 2 buah kuning telur ayam.
- # 1 sdm margarin.

Bahan Pelengkap

- # Cokelat masak, tim hingga meleleh.

Cara Membuat

Kulit : Campur tepung terigu, cokelat bubuk, aduk rata. Tambahkan air, telur, dan gula pasir. Aduk-aduk hingga adonan kental. Tambahkan margarin cair, aduk rata. Panaskan wajan dadar bergaris tengah 15 meter yang telah diolesi sedikit minyak. Buat dadar tipis, lalu angkat. Sisihkan. Lakukan sampai adonan habis.

Isi : Panaskan 1/2 bagian susu cair dan gula pasir. Setelah itu tambahkan lagi 1/2 bagian susu cair. Kemudian campur dengan tepung maizena dan kuning telur ayam. Aduk-aduk hingga tercampur rata dan mendidih. Masukkan larutan maizena, aduk hingga mengental. Tambahkan margarin, aduk rata. Angkat.

Ambil selembar kulit/dadar, beri 2 sdm isi, gulung atau lipat menurut selera. Beri hiasan cokelat masak di atasnya dan sajikan.

Arsip Lama dari ukhuwah.or.id