



Bika Ambon

Bilik » Dapur | Ahad, 25 Agustus 2013 23:00

Penulis : Redaksi KSC

Bahan Adonan Biang

- # 1 sdm ragi instan.
- # 60 ml air hangat.
- # 1 sdm gula pasir.
- # 1 sdm tepung terigu serbaguna.

Bahan Adonan Dasar

- # 2 butir kelapa, parut.
- # 20 lembar daun jeruk.
- # 6 lembar daun pandan, simpulkan.
- # 2 batang serai, ambil bagian putihnya, memarkan.
- # 1/2 sdt garam.
- # 10 kuning telur ayam.
- # 250 g gula pasir.
- # 150 g tepung kanji.

Cara Membuat

Adonan Biang : Larutkan ragi instan dalam air, masukkan gula dan tepung terigu, aduk rata. Biarkan selama 15 menit. Sisihkan.

Adonan Dasar : Peras kelapa, ambil santannya sebanyak 400 ml. Masak bersama daun jeruk, daun pandan, serai, dan garam di atas api sedang hingga kental menjadi areh (300 ml), angkat, saring. Sisihkan.

Kocok kuning telur bersama gula pasir hingga berbuih dan kental. Masukkan tepung kanji, santan yang telah dimasak, dan adonan biang. Aduk rata menggunakan tangan sambil ditepuk-tepuk. Diamkan selama 2 - 3 jam hingga mengembang.

Panaskan oven pada suhu 200 derajat Celcius, pasang pada posisi api bawah. Alasi loyang ukuran 7 x 18 x 18 cm dengan kertas roti, olesi dengan margarin.

Masukkan loyang dalam oven hingga benar-benar panas, tuang adonan ke dalam loyang panas.

Panggang selama 40 menit dengan pintu oven sedikit terbuka hingga permukaan adonan berlubang-lubang.

Teruskan memanggang dengan api atas hingga permukaan kue berwarna kuning kecokelatan (5-10 menit). Keluarkan kue dari oven, biarkan dingin.

Potong-potong ukuran 6 x 1,5 cm, sajikan.

Untuk 36 potong.

femina.co.id