



Resep Kue Pancong: Tradisi Manis Menggoda, Dijamin Menggugah Selera

Keterangan

Resep Kue Pancong: Tradisi Manis Menggoda, Dijamin Menggugah Selera. Kue Pancong adalah salah satu jajanan tradisional Indonesia yang terkenal dengan cita rasa manis dan aroma menggugah selera.

Berasal dari Betawi, kue ini biasanya disajikan dalam bentuk bulat datar dan terbuat dari bahan dasar tepung beras, kelapa, dan gula.

Meski cara membuatnya cukup sederhana, hasil akhir kue pancong mampu memberikan kepuasan tersendiri bagi yang menikmatinya.

Baca juga: [Es Teler Alpukat: Minuman Segar dengan Kombinasi Lezat](#)

Resep Kue Pancong: Tradisi Manis Menggoda, Dijamin Menggugah Selera

Untuk itu admin kali ini akan membahas sejarah, bahan-bahan, cara membuat, variasi, dan tips agar kue pancong Anda semakin lezat.

Sejarah Kue Pancong

Kue Pancong telah ada sejak zaman kolonial Belanda dan menjadi salah satu simbol kuliner Betawi. Nama "pancong" diambil dari alat yang digunakan untuk memasak kue ini, yaitu cetakan dari tanah liat atau logam yang memiliki bentuk khas.

Kue ini sering dijajakan oleh pedagang kaki lima dan menjadi makanan favorit di berbagai acara, seperti perayaan hari besar atau sekedar camilan sore.

Seiring berjalannya waktu, kue pancong mengalami berbagai variasi dan kreasi, tetapi tetap mempertahankan cita rasa aslinya.

Baca juga: [Menjelajahi Ragam Es Teler: Lezatnya Perpaduan Buah dalam Satu Gigitan](#)

Bahan-Bahan Kue Pancong

Untuk membuat kue pancong, hal ini memerlukan beberapa bahan dasar.

Berikut bahan-bahan yang umumnya digunakan untuk membuat kue pancong

- *Tepung Beras*: Sebagai bahan utama yang memberikan tekstur khas pada kue.
- *Santan*: Menambahkan kelembutan dan rasa gurih pada adonan.
- *Gula Pasir*: Sebagai pemanis utama.
- *Garam*: Untuk menyeimbangkan rasa manis.
- *Kelapa Parut*: Memberikan aroma dan rasa yang khas.
- *Air*: Digunakan untuk melarutkan bahan-bahan.

Resep Kue Pancong Tradisional

Berikut resep sederhana untuk membuat kue pancong tradisional:

Bahan-Bahan

- 200 gram tepung beras
- 200 ml santan kental
- 100 gram gula pasir
- 1/2 sendok teh garam
- 150 gram kelapa parut kasar (disteam)
- 200 ml air

Cara Membuat

Persiapkan Cetakan: Panaskan cetakan kue pancong di atas api kecil. Jika menggunakan cetakan logam, olesi sedikit minyak agar kue tidak lengket.

Campurkan Bahan: Dalam wadah besar, campurkan tepung beras, gula pasir, dan garam. Aduk hingga rata.

Tambahkan Santan dan Air: Tuangkan santan dan air sedikit-sedikit ke dalam campuran tepung. Aduk hingga adonan tercampur rata dan tidak ada gumpalan.

Masukkan Kelapa: Tambahkan kelapa parut ke dalam adonan. Aduk kembali hingga kelapa tercampur rata.

Tuangkan ke Cetakan: Ambil adonan dengan sendok dan tuangkan ke dalam cetakan yang sudah dipanaskan. Isi hingga setengah cetakan.

Masak: Tutup cetakan dan masak selama 10-15 menit hingga matang. Anda bisa mengeceknya dengan menusukkan tusuk gigi; jika tidak lengket, berarti kue sudah matang.

Dinginkan dan Sajikan: Angkat kue pancong dari cetakan dan biarkan dingin. Sajikan kue pancong dalam keadaan hangat atau pada suhu ruangan.

Variasi Kue Pancong

Kue pancong bisa divariasikan sesuai dengan selera dan kreativitas. Berikut adalah beberapa variasi yang bisa Anda coba:

Kue Pancong Cokelat: Tambahkan bubuk cokelat ke dalam adonan untuk memberikan rasa cokelat yang nikmat. Pastikan untuk mengurangi gula agar tidak terlalu manis.

Kue Pancong Pandan: Tambahkan pasta pandan ke dalam adonan untuk memberikan aroma dan warna hijau yang menarik.

Kue Pancong Keju: Taburkan keju parut di atas adonan sebelum menutup cetakan. Keju yang meleleh akan memberikan rasa gurih yang unik.

Kue Pancong Ubi: Campurkan pure ubi jalar ke dalam adonan untuk mendapatkan rasa manis alami dari ubi.

Tips Membuat Kue Pancong yang Lezat

Gunakan Santan Segar: Santan segar akan memberikan aroma dan rasa yang lebih kaya dibandingkan santan instan.

Pastikan Cetakan Panas: Cetakan yang sudah cukup panas akan membuat kue matang merata dan tidak lengket.

Jangan Terlalu Banyak Air: Pastikan takaran air tidak terlalu banyak agar kue tidak terlalu lembek.

Pilih Kelapa yang Baik: Gunakan kelapa parut yang sudah dikukus agar tidak berbau tengik dan memiliki tekstur yang pas.

Menyimpan Kue Pancong

Kue pancong yang sudah matang dapat disimpan dalam wadah kedap udara agar tetap awet dan tidak mudah basi.

Sebaiknya, simpan di dalam kulkas jika tidak akan segera disantap. Saat ingin menikmatinya kembali, Anda bisa menghangatkannya sejenak di atas panci atau microwave.

Kue Pancong dalam Budaya

Kue pancong tidak hanya sekadar makanan, tetapi juga merupakan bagian dari budaya masyarakat Betawi.

Kue ini sering dihadirkan dalam berbagai acara tradisional dan perayaan, seperti syukuran atau acara keluarga. Kue pancong juga menjadi simbol persatuan dan kebersamaan dalam menikmati makanan khas daerah.

[Kue Pancong](#) adalah jajanan yang kaya rasa dan sejarah. Dengan bahan-bahan yang sederhana dan cara pembuatan yang mudah, siapa pun bisa menciptakan kue pancong yang lezat di rumah.

Eksperimen dengan berbagai variasi dan sajikan kue pancong ini dalam berbagai kesempatan.

Selain lezat, kue ini juga menjadi sarana untuk melestarikan budaya kuliner Indonesia. Selamat mencoba membuat kue pancong dan nikmati manisnya tradisi!

Kategori

1. TIPS

Tags

1. Bahan-bahan
2. Kue
3. Menggoda
4. Pancong
5. Resep
6. Resep Kue Pancong
7. Selera
8. Tradisi Manis Menggoda

Tanggal Dibuat

8 Oktober 2024

Penulis

pakguru2022

default watermark