



Tips dan Cara Mudah Membuat Klepon Gula Merah, Enak dan Maknyus

Keterangan

Tips dan Cara Mudah Membuat Klepon Gula Merah, Enak dan Maknyus, Klepon merupakan kue jajanan tradisional khas dalam negeri, berbentuk camilan mini isi gula merah dibaluti dengan taburan berwarna putih bertekstur kenyal.

Kue ini sudah ada sejak zaman dulu hingga saat ini. Info yang beredar di dunia maya, pernah terendus bahwa rumor tak sedap berhamburan lepas menyebutkan bahwa kue [klepon](#) ini tidak islami.

Kabar miring tersebut sontak menjadi perhatian para netizen. Pasalnya, camilan ringan yang seringkali terlihat lepas diberbagai tempat umum, seperti pasar, penjaja kue pinggir jalan dan penjaja jajanan ini menjadi salah satu menu favorit anak muda hingga orang tua.

Baca Juga: [Tips Sebelum Anda Terkena Ginjal, Perbanyak Minum Air Putih ya!](#)

Tips dan Cara Mudah Membuat Klepon Gula Merah, Enak dan Maknyus

Cita rasa enak, tekstur mungil dan yang pasti begitu sangat nyaman saat dikonsumsi, siapapun bakal tergoda. Untuk itu, admin sengaja ingin berbagi [Tips Cara Mudah Membuat Klepon Gula Merah, Enak dan Maknyus](#) yang juga patut anda coba buat di rumah.

Seperti apa proses pembuatannya. Yuk intip ulasannya dibawah ini:

Baca Juga: [Cara Download Video YouTube Cepat, Gratis](#)

Cara Membuat Klepon Gula Merah, Enak dan Maknyus

BAHAN BAHAN

- 450 gram tepung ketan putih
- 50 gram tepung beras
- 1/2 sendok teh garam halus

- Gula merah disisir halus dan berilah secukupnya

Baca Juga: [Cara Membuat KTP Terbaru, Ini Syaratnya](#)

- Air putih secukupnya
- 1 lembar daun pandan
- Pasta pandan secukupnya
- Bahan taburan kue klepon pandan isi gula merah Kelapa yang sudah diparut secukupnya

CARA MEMBUAT KUE KLEPON PANDAN ISI GULA

1. Pertama, siapkan wadah untuk dijadikan sebagai tempat membuat adonan. Masukkan tepung ketan dan tepung beras, aduk hingga merata. Ambil pasta pandan lalu masukan ke dalam campuran yang telah dicampuri kedua tepung tersebut, aduklah hingga merata.
2. Tuangkan air secukupnya (sedikit demi sedikit) sambil adonan didiamkan sampai mengembang dan mudah dibentuk. Ambillah sedikit bagian adonan, lalu bentuklah menjadi seperti bola kecil (bulat-bulat).
3. Setelah itu pipihkan adonan.

CARA MEREBUS KLEPON PANDAN ISI GULA MERAH

1. Siapkan panci untuk merebus klepon dan beri air secukupnya. Nyalakan kompor dengan api sedang. Biarkan air sampai mendidih. Setelah air mendidih, masukan adonan yang sudah dibentuk tadi. Rebus adonan sampai mengapung di atas air.

Baca Juga: [Tips dan Cara Sederhana Merawat Motor Matic Kesayangan Anda](#)

2. Rebus sampai terlihat matang, angkat dan tiriskan. Campurkan kelapa parut yang sudah disiapkan beri garam secukupnya.
3. Siapkan alat pengukus, lalu kukus kelapa parut tersebut kurang lebih 5 menit. Angkat kelapa dan taruh di atas piring. Ambil klepon dan taburkan/gulingkan di atas kelapa yang sudah dikukus sampai menutupi tampilan luar kue.
4. Kue klepon pandan isi gula merah sudah selesai dibuat dan siap disajikan. Lebih nikmat, konsumsilah kue klepon ini saat kondisi masih dalam keadaan hangat.

Itulah **Cara Mudah Membuat Klepon Gula Merah, Enak dan Maknyus**, semoga bermanfaat dan selamat mencoba.

sumber: selerasa.com

Kategori

1. TIPS

Tags

1. Enak dan Maknyus
2. Klepon
3. tips dan cara
4. Tips dan Cara Mudah Membuat Klepon Gula Merah

Tanggal Dibuat

24 Februari 2022

Penulis
admin

default watermark