



50 min



Klepon

DESKRIPSI

6336

BAHAN-BAHAN

Bahan Klepon:

- 250 gr tepung ketan putih
- 25 gr tepung beras
- 225 ml air
- 3 lbr daun suji (bisa diganti 1 sdt pasta pandan)
- 3 lbr daun pandan

Bahan Pelengkap:

- ¼ sdt [Sasa MSG](#)
- 100 gr kelapa muda parut segar

Bahan Isi:

- 150 gr gula aren
- 2 sdm air



Melezatkan!

1. Siapkan bahan pelengkap, kelapa muda parut segar tambahkan Sasa MSG dan aduk-aduk hingga tercampur rata.
2. Kukus kelapa parut selama 15 menit. Sisihkan.
3. Blender daun pandan dan suji. Panaskan air dan daun pandan lalu diamkan selama 10 menit. Dinginkan atau tunggu hingga air menjadi hangat atau suhu air sekitar 55°C.
4. Tuang air rebusan pandan ke dalam campuran tepung beras dan tepung ketan putih. Lalu aduk-aduk.
5. Uleni hingga warna rata.
6. Buat isian gula merah dengan memasak gula merah serta air dengan api kecil hingga gula merah leleh (jika terlalu lama dididihkan gula akan bertekstur lengket). Tunggu dingin dan bentuk bulat. Lakukan hal ini agar isian gula merah lumer ketika digigit.
7. Masukkan isian gula merah ke dalam adonan Klepon dan bentuk bulat Klepon.
8. Siapkan air mendidih di panci. Rebus Klepon hingga matang dan mengapung.
9. Angkat dan tiriskan Klepon. Lalu baluri Klepon dengan kelapa muda parut yang sudah dikukus.
10. Klepon isi gula merah siap disajikan.