



Melezatkan!



Klepon Bali

DESKRIPSI
3214

BAHAN-BAHAN

- 1/2 butir kelapa, diparut
- 1/2 sdt garam
- 210 Sasa Santan Cair
- 200 gr tepung ketan
- 3 sdm tepung tapioka
- 1/2 sdt garam
- 3 lembar daun pandan
- 12 lembar daun suji (alternatif: pasta pandan)

BAHAN ISI KLEPON:

- 150 gr gula merah
- 150 ml air

CARA MEMBUAT

1. Aduk rata kelapa parut, garam, dan daun pandan. Kukus selama 15 menit. Sisihkan.
2. Didihkan gula merah dan air, lalu sisihkan.
3. Campur tepung ketan, tepung tapioka, dan garam.
4. Blender irisan daun pandan, daun suji, dan santan. Saring hingga dapat 210ml.
5. Didihkan santan pandan sambil diaduk. Tuang ke campuran tepung dan aduk sampai kalis.
6. Bentuk klepon dan isi dengan gula merah cair.
7. Rebus klepon hingga mengapung. Tiriskan.
8. Balur klepon dengan kelapa parut dan klepon siap dinikmati!