



Melezatkan!



Kue Amparan Tatak

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

Lapisan Bawah:

- 100 gr tepung beras
- [Sasa Santan Cair](#)
- 500 gr gula pasir
- 1/2 sdt vanili bubuk
- 1/4 sdt garam
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 6 buah pisang raja, potong kotak kecil

Lapisan Atas:

- 25 gr tepung beras
- [Sasa Santan Cair](#)
- 20 gr gula pasir
- 1/2 sdt garam

CARA MEMBUAT

Cara Membuat Lapisan Bawah:

1. Panaskan kukusan.
2. Rebus Sasa Santan Cair bersama gula, garam dan daun pandan hingga didih serta larut.
3. Campurkan tepung beras dan vanili dalam baskom. Tuang rebusan santan yang masih panas sedikit-sedikit. Terus aduk adonan hingga halus dan licin.
4. Ambil 3/4 bagian adonan tersebut, tuang ke loyang yang sudah dioles minyak goreng.
5. Kukus adonan 15 menit.
6. Sementara itu, campur 1/4 adonan sisa dengan pisang raja. Aduk rata.
7. Setelah 15 menit, tuang adonan pisang diatas lapisan kukusan tadi. Lanjut kukus kembali sekitar 15 menit.

Cara Membuat Lapisan Atas:



Melezatkan!

2. Rebus adonan hingga meletup. Matikan api.
3. Aduk hingga adonan mulus licin tidak bergerindil.
4. Tuang adonan diatas lapisan pisang. Kukus kembali sekitar 20-25 menit.
5. Setelah matang, keluarkan dari kukusan. Biarkan hingga benar-benar dingin.
6. Potong dan sajikan.