



Melezatkan!



50 min

## Kue Bugis Ketan Putih

### DESKRIPSI

3214

### BAHAN-BAHAN

#### Bahan Kulit:

- 150 gram tepung ketan
- 1 buah kentang, kukus, haluskan
- 1/4 sdt garam
- 1 sdm gula tepung
- 100-120 ml [Sasa Santan Cair](#)

#### Bahan Isian:

- 120 gram kelapa parut
- 50 gram gula pasir
- 75 gram gula merah, sisir
- 1/4 sdt garam
- 1 1/2 sdt tepung ketan
- 1 tangkai daun pandan atau 1/2 sdt vanili bubuk
- 150 ml air

### CARA MEMBUAT

1. Isian: Campur semua bahan, masak hingga air menyusut.
2. Campurkan ketan, gula, dan garam. Masukkan kentang dan santan sedikit-sedikit sambil diuleni.
3. Ambil sedikit adonan ketan, pipihkan, kemudian beri isian. Kemudian tutup.
4. Bungkus dengan daun pisang. Kukus selama 15 sampai 20 menit.