



## Kue Keranjang

### BAHAN-BAHAN

- 100 gr tepung ketan
- 50 gr tepung sagu
- 50 gr tepung beras
- 200 ml air
- 200 gr gula merah, sisir halus
- 1 sdt garam
- 1 lembar daun pandan

### CARA MEMBUAT

1. Siapkan panci, masukkan air, gula merah, daun pandan, dan garam, lalu letakkan diatas kompor, dan nyalakan api.
2. Rebus bahan-bahan hingga larut dan tercampur secara merata.
3. Jika sudah matang, maka saring lalu dinginkan sejenak.
4. Siapkan wadah lain, masukkan tepung ketan, tepung sagu, dan tepung beras.
5. Tuangkan juga larutan gula tadi dan aduklah dengan menggunakan whisk.
6. Siapkan cetakan kue, oleskan dengan sedikit minyak, dan tuangkan adonan tepung tadi ke dalam cetakan hingga penuh.
7. Kukus adonan selama kurang lebih hingga 3 jam.
8. Jika sudah, maka angkat dan dinginkan.
9. Keluarkan kue dari dalam cetakan dan sajikan di atas piring saji.
10. Kue Keranjang siap untuk disantap.