



60 min

Kue Lapis Bunga

BAHAN-BAHAN

- 125 gr tepung beras
- 65 gr tepung tapioka
- 150 gr gula pasir
- ¼ sdt garam
- 65 ml santan
- 400 air
- 1½ sdt pasta pandan
- Secukupnya minyak sayur

CARA MEMBUAT

1. Masukkan tepung beras, tapioka, gula pasir, dan garam ke wadah.



Melezatkan!

3. Aduk merata menggunakan whisk. Bagi adonan menjadi dua.
4. Tambahkan $\frac{1}{4}$ sdt pasta pandan ke salah satu adonan. Aduk merata.
5. Oles cetakan dengan minyak.
6. Panaskan kukusan. Susun cekan di atas kukusan.
7. 8. Aduk adonan pandan dan tuangkan ke cetakan sebanyak setengah cetakan. Kukus selama 15 menit.
8. Setelah adonan pandan mengeras, tuang adonan putih di atas adonan pertama.
9. Kukus selama 30 menit.
10. Tunggu dingin dan lepaskan lapis dari cetakan. Sajikan.