



Melezatkan!



55 min



Kue Putu Ayu

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 200 gr tepung terigu
- 200 gr gula pasir
- 200 ml Sasa Santan Cair
- 2 butir telur ayam
- 1 sdt SP
- 150 gr kelapa parut, kukus dengan sejumput garam
- 1 lembar daun pandan, ikat simpul
- 3 tetes pasta pandan

CARA MEMBUAT

1. Panaskan Sasa Santan dan daun pandan hingga mendidih sambil diaduk-aduk.
2. Tambahkan pasta pandan. Aduk rata. Matikan api.
3. Campurkan telur ayam, gula pasir, dan SP lalu aduk dengan mixer berkecepatan tinggi hingga agak kental.
4. Turunkan kecepatan mixer, lalu perlahan tambahkan tepung terigu dan larutan Sasa Santan Cair dan pandan sedikit demi sedikit. Kocok hingga tercampur rata
5. Panaskan terlebih dahulu panci untuk mengukus. Siapkan cetakan kue putu yang sudah diolesi minyak.
6. Masukkan kelapa parut ke cetakan terlebih dahulu lalu tuang adonan di atasnya hingga penuh.
7. Kukus selama kurang lebih 20 menit. Setelah matang dan dingin, keluarkan putu ayu dari cetakan.