



Melezatkan!



## Kue Santan Crispy

### BAHAN-BAHAN

- 25 ml santan sasa
- 100 ml air
- 75 gr tepung terigu
- 35 gr tepung beras
- 35 gr tepung maizena
- 50 gr gula halus
- ¼ sdt garam
- 1 butir telur
- Secukupnya wijen
- 1 sdm minyak

### CARA MEMBUAT

1. Masukkan tepung terigu, tepung beras, tepung maizena, dan gula halus ke wadah. Aduk rata menggunakan whisk.
2. Campur santan sasa dengan air. Aduk rata.
3. Masukkan santan dan telur. Aduk rata menggunakan whisk. Tambahkan garam, wijen, dan minyak. Aduk rata.
4. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga. Potong kecil ujungnya. Panaskan teflon dengan api kecil.
5. Tuang adonan membentuk jaring-jaring ke teflon panas.
6. Gulung adonan menggunakan spatula. Ulangi sampai adonan habis. Panggang dengan oven pada suhu 150°C selama 50 menit menggunakan api atas bawah. Sajikan.