



## Kue Talom Ambon

### BAHAN-BAHAN

- 170 gr tepung beras
- 50 gr tapioka
- 2 lembar daun pandan
- 500 ml santan (200 ml Santan Sasa + 300 ml Air)
- 1/4 sdt penyedap rasa Sasa
- 2 sdt gula pasir
- 1/4 sdt garam



Melezatkan!

**Pelengkap**

- 100 gr abon
- 3 batang seledri, ambil daunnya
- 3 buah cabe keriting, iris serong

**CARA MEMBUAT**

1. Mix santan, gula, garam, penyedap rasa Sasa dan daun pandan.
2. Masak hingga mendidih, diamkan hingga hangat
3. Mix tepung, lalu masukkan santan yang sudah hangat
4. Aduk rata, saring
5. Siapkan cetakan yang sudah dioles minyak
6. Tuang adonan ke cetakan hingga 3/4 penuh
7. Kukus kurang lebih 15 menit
8. Angkat dan dinginkan
9. Keluarkan dari cetakan, lalu tambahkan abon, seledri dan cabe di atas adonan.
10. Siap dinikmati