

Lumpur lapindo Sasa

BAHAN-BAHAN

- 125 gram tepung pisang goreng Sasa
- 1 butir telur
- 1 bungkus Sasa santan 65 ml
- 35 ml air
- 1 sdm minyak sayur

Bahan Vla:

- 10 gram tepung pisang goreng Sasa
- 20 gram maizena (Campur kedua bahan dengan 5 sdm air)
- 20 gram gula pasir
- 1 buah Sasa Santan 135 ml air

Melezatkan!

CARA MEMBUAT

1. Kulit: Campur semua bahan aduk rata , siapkan cetakan kue lumpur lalu panaskan, isi 1 sendok sayur adonan di tiap lubang tunggu hingga pinggiran berkulit, matikan api ambil tengah adonan dengan sendok dengan cara dikeruk , tunggu hingga matang
2. Campur semua bahan vla masak hingga vla mengental dan tanek, isikan vla ke dalam kulit saat masih panas, tunggu dingin dan sajikan