



Melezatkan!



200 min



Mooncake

DESKRIPSI

3212

BAHAN-BAHAN

Bahan Kulit:

- 300 gr terigu
- 150 ml sirup
- 75 ml minyak kacang
- 1 sdt air abu

Bahan Sirup:

- 1 kg gula pasir
- 750 ml air
- 1 buah jeruk lemon, peras

Bahan Isian:

- 250 gr kacang merah kering
- 300 ml air
- 125 gr gula pasir
- 2 sdm mentega
- 65 ml Sasa Santan Cair



Melezatkan!

CARA MEMBUAT

1. Sirup: Campurkan semua bahan yang telah disiapkan kemudian masak sampai mengental dan dinginkan.
2. Siapkan kulit moon cake.
3. Campur terigu dengan sirup, minyak serta air abu. Aduk rata dan uleni sampai adonan kalis dan tidak lengket di tangan.
4. Diamkan adonan selama kurang lebih 3 jam. Agar tidak kering, tutup dengan serbet basah di atas wadah yang digunakan.
5. Cara buat isisan: rebus kacang merah hingga lembut, setelah lembut, blend kacang merah hingga halus. Kemudian letakkan dalam panci kaku masukkan bahan lainnya termasuk Sasa Santan Cair. Setelah itu masak di atas kompor dan terus diaduk sehingga kacang merah menyatu dan adonan bisa dibulatkan.
6. Siapkan cetakan moon cake. Taburkan tepung terigu ke dalam cetakan. Usahakan merata dan tidak terlalu tebal.
7. Ambil sedikit adonan kemudian cetak di dalam cetakan.
8. Tambahkan isian pada bagian tengahnya. Usahakan agar seluruh isian tertutup kulit adonan.
9. Siapkan oven. Panggang adonan selama kurang lebih 15 menit hingga matang.
10. Moon cake tradisional isi kacang merah pun siap disajikan.