



45 min



Onde Onde

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 150 gram kacang hijau kupas, direndam selama 1 jam
- 100 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, diikat simpul
- 1/2 sdt garam
- 200 ml [Sasa Santan Cair](#)

Bahan Kulit:

- 250 gram tepung ketan putih
- 1/2 sdt gram
- 50 gram kentang kukus, dihaluskan
- 75 gram gula pasir halus
- 160 ml air hangat
- 125 gram wijen untuk pelapis
- minyak goreng

CARA MEMBUAT

1. Isi: Kukus kacang hijau selama 25 menit. Angkat, lalu blender halus bersama santan.
2. Masukkan gula pasir, garam, dan daun pandan. Aduk sampai kalis.
3. Tunggu sampai dingin, bentuk bulat. Bagi masing-masing 15 gram, sisihkan.
4. Kulit: Campur tepung ketan putih, kentang kukus, gula pasir, dan garam.
5. Tuang air hangat sedikit demi sedikit sampai kalis.
6. Timbang dan bagi masing-masing 25 gram. Bentuk pipih, beri isian dan bentuk bulat. Goreng.