



Melezatkan!



## Tape Goreng Krispi Saus Gula Merah Ala Sasa

### BAHAN-BAHAN

- 500 gr tape singkong
- Minyak goreng

#### Bahan pelapis:

- 1 bungkus [Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Pisang Goreng Vanilla](#)
- 160 ml air es

#### Bahan saus:

- 1 bungkus [Sasa Santan Bubuk](#)
- Keju cheddar untuk topping
- 150 gr gula merah, disisir halus
- 50 ml air untuk melarutkan gula merah
- 2 lembar daun pandan, diikat
- Garam

### CARA MEMBUAT

- Bahan Pelapis:

1. Aduk rata Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Pisang Goreng Vanilla dengan air.
2. Pipihkan tape singkong yang sudah dibuang sumbunya.
3. Masukkan ke dalam bahan pelapis.
4. Goreng hingga emas kecokelatan. Sisa tepung dapat dibuat kremesan.

- Saus Gula Merah:

1. Rebus daun pandan, Sasa Santan Bubuk, gula merah yang telah dicairkan, dan garam.
2. Aduk rata hingga mengental.

#### Tips:

Sajikan tape bersama saus gula merah dan taburan keju.