



Telur Tahu Kukus

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

- 4 butir telur
- 250 gr tahu putih
- 30 ml [Sasa Santan](#) Omega 3
- 150 gr wortel, potong dadu kecil
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdt garam
- 2 sdm tepung maizena
- 2 sdm minyak

CARA MEMBUAT

1. Haluskan tahu putih dengan Sasa Santan Omega 3.
2. Kocok telur di dalam mangkuk kemudian masukkan tahu, wortel, dan daun bawang, lalu aduk rata.
3. Tambahkan bawang putih, merica, garam, dan tepung maizena kemudian aduk rata.
4. Siapkan cetakan kecil yang telah diolesi dengan sedikit minyak. Kemudian tuang adonan hingga 3/4 penuh.
5. Setelah itu kukus adonan ke dalam panci pengukus selama 25 menit hingga matang dan padat. Angkat dan Tahu Telur Kukus siap untuk dihidangkan.