

## Apem Malaysia



### Bahan utama:

150 gr gula pasir

100 ml air panas

70 gr mentega atau margarin, lelehkan

75 ml susu evaporated

1 butir telur, kocok

150 gr tepung terigu

1 sdt soda kue KOEPOE KOEPOE

garam secukupnya

70 gr gula pasir

cetakan kue talam dari plastik

Margarin untuk olesan

Optional, Kelapa parut untuk topping

### Cara pembuatan:

1. Masukkan 150 gr (2/3 gelas) gula ke dalam wajan pembuat saus ukuran kecil, panaskan hingga gula meleleh dan berbentuk karamel berwarna coklat keemasan. Pastikan api berada di suhu terkecil untuk menghindari kegosongan. Angkat langsung wajan dari api setelah warna karamel berubah coklat keemasan.
2. Tuangkan air panas ke dalam karamel, hati-hati terkena percikan karamel yang masih sangat panas. Didihkan cairan karamel beberapa saat hingga air dan karamel benar-benar bersatu membentuk sirup. Dinginkan sirup, lalu tuang ke gelas ukur sebanyak 160-170 ml. Jika ukuran kurang, itu artinya kamu terlalu lama mendidihkan sirup sehingga cairannya menguap. Tambahkan air panas secukupnya hingga tercapai ukuran yang dibutuhkan.
3. Tambahkan lelehan mentega atau margarin, susu, dan kocokan telur ke dalam sirup karamel yang sudah dingin. Aduk hingga rata.
4. Ayak terigu, soda, dan garam dalam satu wadah. Aduk dengan gula pasir yang tersisa, buat cekungan di tengah-tengah, masukkan sirup ke dalamnya. Gabungkan secara bertahap campuran terigu dan sirup. Aduk lembut dengan sendok kayu atau dengan alat kocokan bermata balon (balloon whisk) untuk adonan yang halus.

5. Siapkan cetakan dan olesi semua permukaan dengan mentega. Tuangkan adonan halus ke dalamnya setinggi  $\frac{3}{4}$  dari cetakan. Masukkan ke dalam alat pengukus yang sudah dipanaskan sebelumnya. Kukus selama 30 menit, atau hingga kue apem mengembang. Untuk mengecek kematangan, kamu bisa memasukkan lidi, dan saat dicabut tidak ada adonan yang menempel di situ. Jangan membuka kukusan sebelum 30 menit, karena hal itu dapat merusak struktur kue apem.
6. Jika sudah matang, angkat dan dinginkan. Taburi kelapa parut untuk topping, jika suka.

Untuk 1 porsi (Ukuran 16 cm)

Waktu persiapan: 30 menit

Waktu pembuatan: 30-40 menit