

# Kue Mangkok Talas dan Pandan



## **Bahan Utama:**

- 125 gr tepung beras
- 50 gr tepung terigu
- 125 gr gula pasir
- 125 gr tapai singkong, haluskan
- 125 ml santan
- 200 ml air kelapa
- 125 ml air soda
- 1 sdm baking powder KOEPOE KOEPOE

1sdt Pasta pandan KOEPOE KOEPOE

-

## **Cara membuat**

1. Kocok gula pasir, air kelapa, dan air soda manis hingga gula larut. Tambahkan tapai singkong, tepung beras, dan tepung terigu, aduk rata
2. Masukkan santan, aduk hingga rata
3. Tambahkan baking powder dan pasta pandan, aduk rata. Diamkan adonan selama 10 menit.
4. Panaskan cetakan kue mangkok yang telah beroles minyak dengan api besar terlebih dahulu. Tuangkan adonan kue mangkok hingga penuh. Kukus selama kurang lebih 45 menit.