

Cenil Pelangi



Bahan utama:

$\frac{1}{2}$ butir kelapa muda, parut kasar

$\frac{1}{2}$ sdt garam

600 gr tepung tapioka

200 ml air panas

Pewarna kue merah KOEPOE KOEPOE

Pewarna kue hijau KOEPOE KOEPOE

Pewarna kue kuning KOEPOE KOEPOE

Saus Gula Merah:

250 gr gula merah

3 sdm gula palem

250 ml air

$\frac{1}{2}$ sdt garam

2 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat :

1. Campurkan parutan kelapa dan garam, aduk hingga rata dan kukus selama 15 menit. Angkat dan sisihkan
2. Campuran tepung kanji dan air panas sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga menjadi adonan yang bisa dipulung. Bagi adonan menjadi 3, beri pewarna makanan yg berbeda untuk tiap adonannya
3. Panaskan air secukupnya, sambil menunggu air panas, ambil adonan sebesar kelereng, bentuk agak lonjong. Setelah air mendidih, masukkan adonan yg sudah dibentuk, angkat setelah adonan mengapung. Setelah diangkat, rendam sebentar cenil dalam air matang dingin. Tiriskan
4. Campurkan cenil dengan parutan kelapa, aduk rata
5. Saus gula merah: Rebus semua bahan saus hingga agak kental, saring
6. Hidangkan cenil dengan saus gula merah