

Remas.nu

Kembang Goyang

~ Indrajied ~



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **150 gr** tepung beras
- **50 gr** tepung sagu
- **50 gr** gula pasir (bole tambah klo mau manis)
- **2 btr** telur
- **1/2 sdt** garam
- **1/4 sdt** vanilla bubuk
- **200 ml** santan
- Minyak untuk menggoreng
- Bisa tambah wijen kl suka

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Aduk semua bahan sampai larut
- Panaskan cetakan kembang goyang dalam minyak yang sudah dipanaskan
- Celup cetakan kedalam adonan (memasukkan cetakan jangan sampai tenggelam, cukup bagian bawahnya hingga setinggi cetakan, supaya saat adonan masuk kedalam minyak bisa terlepas) Masukkan ke dalam minyak sambil digoyang-goyang sampai terlepas
- Masukkan ke dalam minyak sambil digoyang-goyang sampai terlepas
- Goreng sampai matang dan kering dgn api kecil
- Dingin kan dan simpan dlm toples kedap udara

Resep-resep Terkait

- [Gulai Daun Singkong Dan Pete](#)



- [Terong Bakar Sambal Kemiri Kemangi](#)



- [Sambal Taichan](#)



- [Pempek Dos](#)

