

Kue Apem Kukus Gula Merah

~ Niemas Setyowatie ~

Si anak ganteng lagi hobby banget ngemil...
karena usianya masih 10 bulan, harus hati2 banget memilih snack buat doi ngemil. Di masakin sendiri, dijamin aman, sehat, higienis, si gantengpun sukak.

#PekanPosbar

#SerbaDikukus

#CookpadCommunity_Solo



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **240 gr** Tepung beras
- **60 gr** Tepung terigu
- **7 gr** Ragi instan
- **200 gr** gula merah, sisir
- **50 gr** Gula pasir
- **Secukupnya** garam
- **200 ml** Air
- **200 ml** Santan

- **Topping/pelengkap :**

- **Secukupnya** kelapa parut (aku pakai yang agak muda - kukus dengan sedikit garam dan daun pandan)

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Rebus dengan air gula merah, gula pasir, garam, daun pandan hingga gula mencair.
- Saring selagi panas tuang kedalam tepung beras, aduk hingga tercampur rata. Biarkan adonan dingin.
- Tambahkan tepung terigu, ragi instan sambil dituang santan secara bertahap. Aduk hingga tercampur rata dan licin.
- Tutup adonan dan diamkan selama 30 menit.
- Setelah itu tuang ke dalam cetakan sesuai selera.
- Kukus adonan ke dalam panci yang sudah dipanaskan sebelumnya. Kukus hingga matang.
- Lepaskan kue dari cetakan, sajikan dengan kelapa parut.
- NB : Masukkan air gula merah hangat hingga semua adonan encer atau kental. Warna kue bergantung pada warna gula merah yang dipilih.

Resep-resep Terkait

- [MPASI #9months : Bubur Ayam Kampung](#)



- [Gulai Daun Singkong with Iga Sapi](#)



- [Tumis Pare Tetelan Sapi](#)



- [Rawon \(khas Jawa Timur\)](#)

