

# Remas.nu

## Wingko Pandan

~ Bunda Almira ~

---

08.10.21...Masih ada stok air endapan pandan dan suji sama kelapa di kulkas, cuuus deh otak atik resepnya bude @MomsFirza\_310571 ada wingko pandan huum....sudah lama juga ga terbang ke semarang, daripada ngiler yuuk moms kita buat sendiri wingkonya yummy...ga pake ribet cobain buat yaa moms

Sumber Resep: @MomsFirza\_310571

<https://resepmasakan.us/resep/L3cxdmpYODlPUHNkSGRuU0t1Sy9CZz09-wingko-pandan-401-oleh-tempusertempuser/>

@atiagussapto

#CookpadIndonesia

#CocomtangPost

#CookpadCommunity\_Tangerang

#MasakItuSaya



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **250 gr** tepung ketan
- **180 gr** kelapa parut
- **100 ml** santan (sy ganti fiber creme)
- **50 ml** air kelapa/air biasa
- **100 gr** gula pasir
- **1/2 sdt** garam
- **1/4 sdt** vanili
- **Secukupnya** pasta pandan (sy pakai 50 ml air pandan & suji)

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Kukus kelapa larut sekitar 15 menit. Sisihkan.
- Masak santan (fiber creme), air, gula, garam dan air pandan suji. Masak sampai mendidih lalu dinginkan.
- Campur tepung ketan dengan air fiber creme (santan), aduk sampai tercampur rata.



- Masukkan kelapa parut lalu beri pasta pandan jika menggunakan pasta pandan. Kalo saya langsung tuang air pandannya.





- Panaskan cetakan martabak mini. Tuang adonan sekitar 3/4 cetakan, lalu panggang sampai kecoklatan, lalu balik dan masak sisi satunya sampai matang, lalu angkat.



- Sajikan selagi hangat untuk teman ngeteh/kopi☐☐





# Resep-resep Terkait

---

- [Es Jeruk Selasih](#)



- [Getuk Singkong Gulmer](#)



- [Pepes Ikan Mas Kemangi Pedas](#)



- [Semur Ayam Kentang](#)

