

**Remas.nu**

## **Amparan Tatak**

~ Widjie Astuti ~

---

**@Tatiara23**

Tugas dan tantangan dari Cilmin **@nengpuput** untuk mengolah panganan Khas Kalimantan Timur dengan bahan buah. Cobaan pertama jatuh pada Wadai Amparan Tatak milik link diatas. Mudah pembuatannya dan enak hasilnya.

Semoga **@nengpuput** berkenan ☺☺

Dramanya saat mo nuang lapisan atas gas habis. Sambil nunggu anak pulang dan beli gas. Nebeng gas aja dari rumah adik angkut pulang ... Gas Melon ya bukan Stowberry ☹️. Banyak jalan menuju matengx Amparan Tatak

**#HasilRecook**

**#CookSnap**

**#Khas** Kalimantan Timur

**#RecookBubuhanKaltim**

**#Barampaan**

**#Olahan** Buah

**#KulaEtamCoCoK**

**#CookpadIndonesia**

**#Cookpadcommunity\_Borneo**

**#Cookpadcommunity\_Kaltim**

**#Cookpadcommunity\_Samarinda**



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- Lapisan Bawah
- **4 bh** Pisang Raja Potong Dadu kecil<sup>2</sup>
- **75 gr** Tepung Beras
- **300 ml** Santan Kental Sedang
- **3 sdm** Gula Pasir
- **1 kotak Kecil** Vanilli
- **1/2 sdt** Garam
- Lapisan Atas
- **□ gr** Tepung Beras
- **500 ml** Santan Kental
- **4 sdm** Gula Pasir
- **1 ktk** Kecil Vanilli
- **1/2 sdt** Garam

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Panaskan Kukusan, tutup panci beri kain bersih, tunggu sampai mendidih.

resepmasakan.us



- Aduk semua bahan lapisan Bawah hingga rata. Kukus selama  $\pm 20$  menit







- Sementara aduk rata untuk lapisan atas, timpa diatas lapisan bawah kukus kembali  $\pm 20$  menit (Maaf lupa cekrek adonan lapisan atasnya). Angkat dan dinginkan.









- Potong<sup>2</sup> dan sajikan.











# Resep-resep Terkait

---

- [Nasi Lalap Sambal Kuminting](#)



- [Martabak Teflon Sempel](#)



- [Sambal Kuminting](#)



- [Ayam Kodok](#)

