

Remas.nu

Kwetiau Basah Homemade

~ Hadleny Kitchen ~

Bikin lagi kwetiau basah. Saya lihat ada 2 versi : ada yang takaran tepung berasnya lebih banyak dan ada yang takaran tepung tapiokanya lebih banyak. Saya pake yang tepung berasnya lebih banyak. Next time coba versi tapiokanya yang banyak. Untuk resep udah pernah saya share disini ya ☐

<https://resepmasakan.us/resep/SVhSMTBPV2tSR1NLRGRKdFI3RIBVOT09-kwetiau-homemade-siram-pecel-sayuran-oleh-tempusertempuser/>

#kwetiauhomemade

#kwetiau

#CookpadCommunity_Bandung

#cocomba

#authorsbandunghebring

#ResepHadleny



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **100 gr** tepung beras (Rose Brand)
- **70 gr** tepung tapioka (cap Pak Tani)
- **10 gr** tepung terigu (segitiga biru)
- **1 sdt** garam
- **2 sdm** minyak goreng
- **250 ml** air

- **Bahan olesan :**

- **Secukupnya** minyak goreng

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Campur dan aduk semua bahan kwetiau hingga rata dan tidak bergerindil





- Tuang 75ml adonan kedalam loyang ukuran 10x22cm yang telah dioles tipis dengan minyak goreng. Kukus hingga matang kurleb 3 menit (kukusan dipanaskan dulu). Angkat dan biarkan agak dingin





- Keluarkan dari loyang lalu letakkan di wadah/piring ceper yang telah dioles minyak goreng dan gulung. Lakukan hingga adonan habis. Potong-potong kwetiau







- Urai/lepas gulungan kweitau dan siap diolah. Supaya ga lengket satu sama lain, dioles lagi dengan minyak goreng



Resep-resep Terkait

- [Kerapu Saus Tiram](#)



- [Tumisan Tahu Telur Tauge](#)



- [Kering Tempe Teri Cabe Ijo \(Bumbu Iris\)](#)



- [Nasi Campur Telur Acar Kuning & Sambal Kentang](#)

