

Remas.nu

Martabak Teflon Sempel

~ Widjie Astuti ~

@Rizka Nurul Latifa

#HasilRecook

#CookSnap

#RecookBubuhanKaltim

#KulaEtamCoCoK

#CookpadIndonesia

#Cookpadcommunity_Borneo

#Cookpadcommunity_Kaltim

#Cookpadcommunity_Samarinda



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **200 gram** Tepung Terigu
- **1 btr** Telur Ayam
- **1 sdm** Gula Pasir
- **1 sdm** Ragi Instan
- **300 ml** Air Es
- **1 sdm** Minyak Sayur
- Topping
- Keju/Meises/Gula Pasir/SKM

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Pecah dan kocok telur dengan whisk sampai tercampur rata dan warnanya agak pucat (1-2 menit). Tambahkan gula aduk hingga larut.

resepmasakan.us

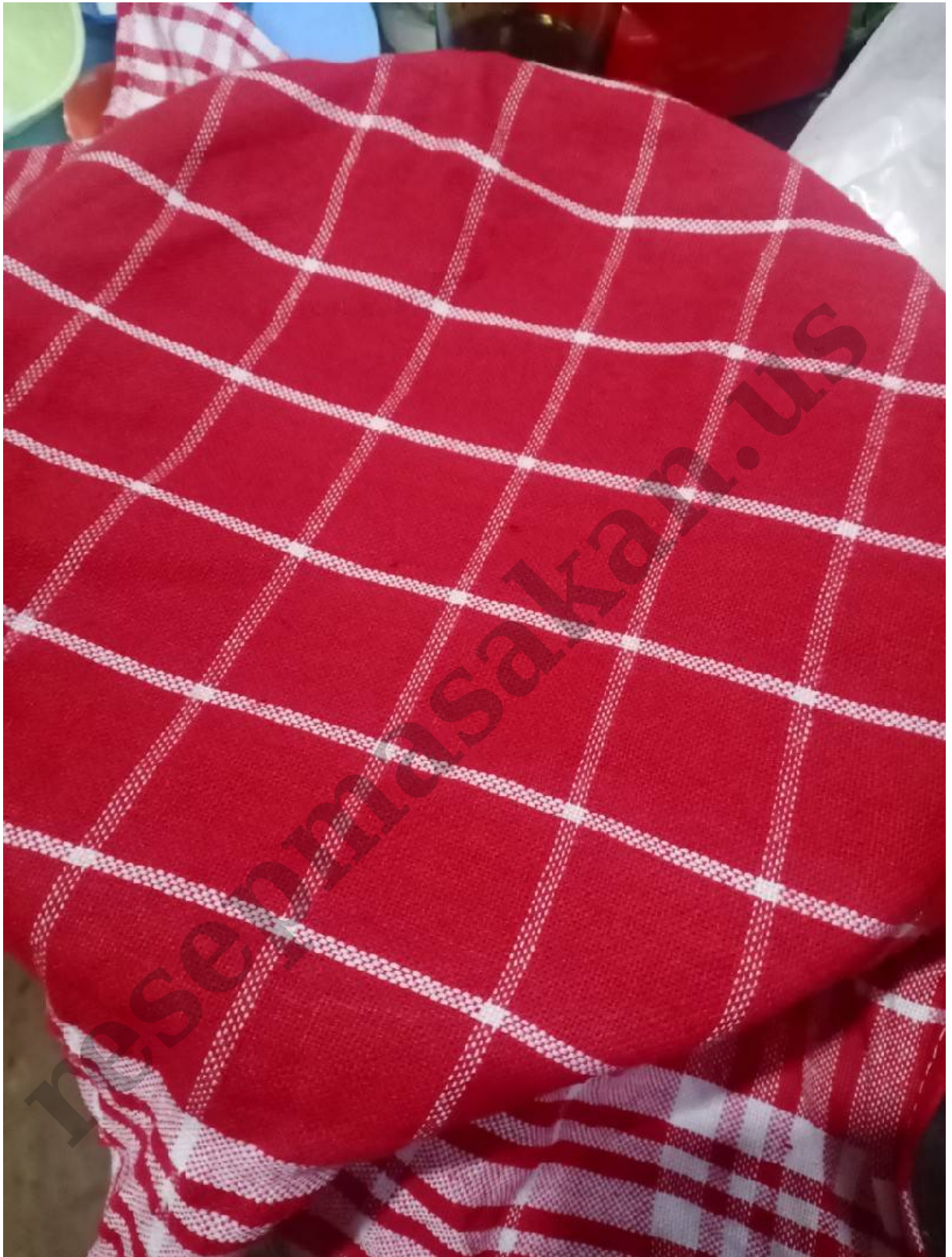


- Masukkan tepung terigu, ragi dan sejumput garam. Tambahkan sebagian Tepung aduk rata, selang seling dengan air hingga habis. Tingkat kekentalan sedang ya, bisa di saring agar tidak bergerindil.





- Setelah 30 menit, akan muncul seperti gelembung" menandakan ragi instan yg dimasukkan tadi aktif. Masukkan minyak lalu kocok kembali agar gelembungnya hilang.





- Panaskan teflon dengan api besar agar cepat panas. Setelah panas, turunkan suhu ke api yang paling kecil. Tidak usah diberi tambahan minyak/margarin/apapun (ini berguna agar martabak tidak cepat gosong).



- Diamkan dalam keadaan teflon terbuka. Nanti akan keluar gelembung seperti ini, menandakan adonan berhasil terbentuk sarang. Diamkan ± 2 menit setelah gelembung muncul lalu taburi gula di atasnya.



- Tutup adonan martabak manis sampai permukaan adonan kesat/tidak berair. Angkat dan beri margarin dan topping sesuai selera.







Resep-resep Terkait

- [Ampanan Tatak](#)



- [Nasi Lalap Sambal Kuminting](#)



- [Sambal Kuminting](#)



- [Ayam Kodok](#)

