



RESEP SIMPLE *Frida*

55+ CAMILAN
JADOEL & KEKINIAN

@fridajoincoffee

RESEP SIMPLE *Frida*

55+ Camilan Jadoel & Kekinian



@FRIDAJOINCOFFEE

✂
RESEP SIMPLE
Frida
55+ CAMILAN
JADOEL & KEKINIAN

Penulis: @fridajoincoffee

Penyunting: Ida Ayu

Tata Letak: Ai

Desain Sampul: Ria Choiriyah

Foto: Frida & Public Domain

Diterbitkan pertama kali oleh: PT. Kawan Pustaka

Redaksi:

Jl. H. Montong No. 57

Ciganjur-Jagakarsa

Telp. (021) 78883030

E-mail: redaksi@kawanpustaka.com

Website: www.kawanpustaka.com

Distributor:

PT. KAWAHmedia

Jl. M. Kahfi II No. 12A, Srengseng Sawah, Jagakarsa,
Jakarta Selatan 12630

Telp. (021) 78881000 Ext. 120, 121, 122

Faks. (021) 78882000

E-mail: kawahmedia@gmail.com

Cetakan pertama, 2018

Hak cipta dilindungi oleh undang-undang

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Frida,

Resep Simple Frida; 55+ Camilan Jadoel & Kekinian/

Frida; Penyunting, Ida Ayu. --- Cet. 1. --- Jakarta: Kawan
Pustaka, 2018

128 hal, 24 cm

ISBN 978-979-757-656-1

I. Resep Simple

I. Judul.

II. Ida Ayu

III. Seri.

700

Jika Anda menemukan kesalahan cetak, cacat produk, atau kesalahan lain dalam buku ini, silakan kontak kami, atau kembalikan kepada kami untuk kami ganti.





This Book
Belongs to:

Thanks to

Alhamdulillah, mak Frida bersyukur banget akhirnya buku resep ini berhasil disusun. Buku yang mak Frida dedikasikan untuk keluarga tercinta, untuk mas Babe, dan untuk anak-anak mak Frida yang ga pernah rewel dan ga pernah komplain masakan emaknya .. Hahaa .. Juga untuk emak-emak yang selalu semangat berkreasi menyajikan yang terbaik untuk keluarga tercinta.

Terima kasih untuk mak Ari **@ariana_arriana** dan teman-teman **@cooking_bakingclub** atas dukungan semangatnya yang luar biasa. Terima kasih kepada mbak **@rickeindriani_ordinarykitchen**, **@bundnina_kitchen** dan ibu **@fatmahbahalwan** yang blognya selalu menjadi rujukan buat mak Frida. Mbak **@teti_andrayani** untuk resep Pisang Nugget dan mbak **@elsaelwin** untuk resep Pineapple Upside Down Cake, juga rekan-rekan di media sosial yang tidak bisa mak Frida sebutkan satu per satu.

Terima kasih atas inspirasi, saran, dan berbagi pengalaman yang menjadi pembelajaran sangat berharga.

Prakata

Dikarenakan mak Frida punya hobi nyemil tingkat akut, apa aja dikunyah, mak. Mo yang manis, asem, asin, hayuuukk aja, selama itu bukan helm atau ban motor. Lah kok ndilalah, hobinya menurun ke anak-anak mak Frida. Sebenarnya seneng juga punya anak-anak yang ga susah makan dan ga pernah pilih-pilih makanan. Si emak jadi makin semangat bebinan. Awalnya belajar sendiri cara bikin kue, sambil baca-baca di blog, medsos, dan komunitas masak, tentu *trial* dan *error* udah ga keitung jumlahnya, sampe didapat resep yang paling *simple*. Karena si emak memang pengen bikin yang ga pake ribet yaa, yang praktis aja, enak dan sehat, tapi tetep hemat... hehehee....

Nah, di buku ini mak Frida kumpulin resep-resep cemilan yang pernah mak Frida bikin buat anak-anak di rumah. Ada banyak alternatif pilihan resep yaa mak, ada kue jadul tradisional, kue kekinian, kue kering, dan camilan segar. Cocok untuk sajian keluarga di rumah, kumpul bareng teman, atau suguhan arisan keluarga, arisan PKK, arisan RT, arisan RW, arisan aja terus! Hahaaa atau boleh juga untuk usaha atau bisnis makanan, mak!

Karena resepnya tergolong *simple* dan bahan-bahannya mudah, juga terjangkau, mak Frida harapkan buku ini layak untuk dijadikan tambahan referensi bagi pemula yang ingin belajar berkreasi di dapur atau juga untuk ibu rumah tangga dan juga yang ingin membuka usaha.

Ok, gitu aja, semoga sukses semuaaaa.... Aamiin.

Frida



Daftar Isi

CAMILAN TRADISIONAL

1. PUTU AYU COKELAT KEJU	10
2. WEDANG RONDE	12
3. APEM LABU KUNING	14
4. BOLA-BOLA UBI KOPONG	16
5. AWUG-AWUG SAGU MUTIARA	18
6. BUBUR JAGUNG MANIS	20
7. GABIN TAPAI	22
8. BOLU SAKURA	24
9. GANDASTURI	26
10. KECIPUT	28
11. KUE KENONG	30
12. GAPUK AMPAK	32
13. KUE KU	34
14. KUE LUMPUR	36
15. KUE MANGKOK MEKAR	38
16. KEMBANG GOYANG	40
17. LUPIS KETAN	42
18. ONDE-ONDE	44
19. PERKEDEL PISANG ISI COKELAT	46
20. KLEPON UBI CILEMBU	48
21. SERABI KINCA	50
22. TALAM LABU KUNING	52
23. MARTABAK LENGANG	54

CAMILAN KEKINIAN

1. BANANA CAKE KUKUS	58
2. BROWNIES KUKUS	60
3. EGGLESS CHOCOLATE CAKE	62
4. BOLU KETAN HITAM KUKUS	64
5. BOLU LAPIS TARO KUKUS	66
6. BOLU TAPAI KUKUS	68

7. PINEAPPLE UPSIDE DOWN CAKE	70
8. CUPCAKE KACANG MEDE	72
9. GREEN TEA POUND CAKE	74
10. BOLU GULUNG KUKUS RAINBOW MINI	76
11. MUFFIN LABU KUNING	78
12. MUFFIN STRAWBERRY	80
13. FRIED APPLE PIE	82
14. NUGGET PISANG	84
15. ROTI JAMUR	86
16. SATE DONAT	88
17. BOLU TIRAMISU KUKUS	90
18. RED VELVET KUKUS	92

KUE KERING

1. KUKIS KETUPAT	96
2. KUKIS SANTAN	98
3. KUKIS SEMANGKA	100
4. KUKIS MANISAN BUAH	102
5. LIDAH KUCING RAINBOW	104
6. CHOCO COOKIES	106
7. NASTAR JAMBU MEDE	108
8. STAINED GLASS COOKIES	110

CAMILAN SEGAR

1. GREENTEA SILKY PUDDING	114
2. WATERMELON SPONGE PUDDING	116
3. PUDING DOMINO	118
4. SALAD BUAH	120
5. KING MANGO THAI	122
6. MANISAN KOLANG-KALING BIRU	124
7. MANISAN KOLANG-KALING MERAH	125
8. ES GABUS PELANGI	126

Testimoni



destysadiyati Mak @fridajoincoffee aku udah eksekusi.. enak enak.. resepmu simple-simple mak.. heheheh..



octaviasaripd Mak makasih resepnya sudah dicoba dan berhasil. Rasanya enak.



zen_inda Kalah kuenya artis-artis ni cantik bangeett.



ini_siska Suka beli jajanan jadul ini dulu di warung. Enak...enak...enak.. skrg susah nyarinya. Eh tidak disangka ada resepnya.



Camilan *Tradicional*



PUTU AYU

Bukan mau merusak originalitas resep putu ayu yaa mak, tapi ini murni kreasi menyesuaikan dengan selera anak-anak. Kalo coklat keju begini anak-anak doyaaaaaaaan. Ini sebenarnya resep putu ayu, tapi mak Frida iseng tepung terigunya sebagian diganti bubuk coklat, santan diganti susu cair, dan kelapa parut diganti keju. Totally different, tapi maksa tetep dikasih nama putu ayu hahahaha. Heeeeh tapi anak-anak doyan, itu yang pentiiing!

UNTUK 18 CUP

BAHAN:

100 gr tepung terigu
25 gr coklat bubuk
125 gr gula pasir
2 btr telur
½ sdt cake emulsifier
100 ml susu cair
200 gr keju cheddar

CARA MEMBUAT:

Kocok telur, gula pasir, dan *cake emulsifier* dengan kecepatan bertahap, dari kecepatan rendah hingga berbusa, lalu naikan kecepatan tinggi hingga kental berjejak.

Tambahkan tepung terigu dan coklat bubuk yang sudah diayak. Kocok dengan *speed* rendah hingga rata.

Masukkan susu cair, aduk hingga rata.

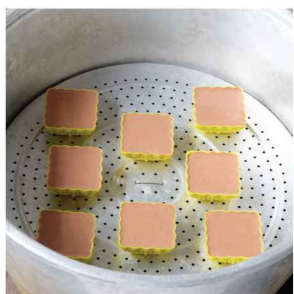
Panaskan kukusan dengan api sedang, jangan lupa tutup kukusan dilapisi dengan kain lap, supaya uap air tidak menetes ke adonan.

Siapkan cetakan putu ayu, olesi dengan minyak goreng.

Parut halus keju, lalu masukkan sebanyak 8 gr ke dalam cetakan putu ayu, sambil dipadatkan. Lakukan hingga keju habis.

Masukkan adonan putu coklat ke dalam cetakan yang sudah diisi keju parut, isi hingga penuh. Lakukan hingga adonan habis.

Kukus selama 15 menit, angkat. Sajikan.





WEDANG

UNTUK 10 PORSI

Di sini udah mulai hujan, maaak. Gimana kabar yang di situ? 2 hari ini tiap pagi hujan deres kaya air ember dituang, makbreesssss gitu! Ngojek pun berasa jadi pemadam kebakaran, pake jas hujan dan komplit sepatu boot-nya. Gitu pun masih tetep aja kebasahan, dingiiin booo! Naaaah, enaknya neh, kita nge-ronde aja. Anget-anget dan uuuuuyyy!

BAHAN RONDE:

200 gr tepung ketan putih	150 gr kacang tanah sangrai
25 gr tepung sagu	150 gr kacang tanah sangrai
½ gr garam	75 gr gula palem
150 ml air hangat	Pewarna makanan
1 sdt air kapur sirih	Air untuk merebus

CARA MEMBUAT RONDE:

Campur tepung ketan putih, tepung sagu, dan garam. Tuang air hangat dan air kapur sirih sedikit demi sedikit sambil uleni hingga bisa dipulung.

Bagi beberapa bagian, beri warna masing-masing dengan pewarna makanan.

Campur kacang tanah sangrai dengan gula palem. Haluskan dengan blender. Bentuk bulat-bulat kecil untuk isian ronde.

Ambil adonan 8 gr, pipihkan, isi dengan isian, bulatkan kembali.

Rebus air hingga mendidih, lalu masukkan bulatan ronde, dan biarkan hingga mengapung.

Tiriskan ronde dan masukkan ke dalam kuah jahe.

Sajikan dengan taburan kacang sangrai.

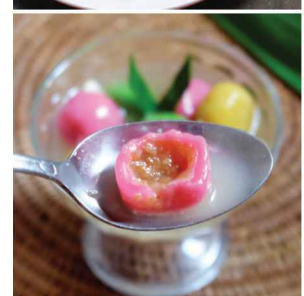
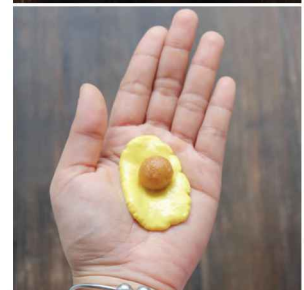
BAHAN KUAH JAHE:

200 gr gula pasir
7 lbr daun jeruk purut
100 gr jahe emprit, pukul-pukul
1 btg kayu manis
1 ltr air

CARA MEMBUAT KUAH JAHE:

Campurkan semua bahan kuah jahe, rebus hingga mendidih, dan aduk-aduk hingga gula larut.

Dinginkan dan siap disajikan dengan ronde.





APEM LABU

*Jangan lupa cemilannya, maaaak!!
Give this world good energy, ok ok!*

UNTUK 25 CUP

BAHAN A:

3 sdm tepung terigu
2 sdt ragi instan
1 sdt gula pasir
3 sdm air hangat

BAHAN C:

200 gr tepung terigu
1 sdt baking powder double acting

BAHAN B:

240 gr labu kuning kukus
150 gr gula pasir
1 btr telur
150 ml santan pekat

CARA MEMBUAT:

Campurkan semua bahan A, aduk rata, dan diamkan selama 5 - 10 menit.

Campurkan bahan B, aduk rata.

Campurkan bahan C, ayak.

Tuangkan bahan C ke B, sedikit-sedikit sambil diaduk dengan *balloon whisk* hingga rata.

Tambahkan bahan A, aduk hingga rata. Tutup adonan dengan plastik *wrap*/kain bersih, rehatkan selama 1 jam.

Aduk lagi adonan, hingga tidak berbusa. Tuangkan dalam cetakan kecil yang telah diolesi minyak. Masukkan dalam kukusan yang telah dipanaskan sebelumnya.

Kukus selama 15 - 18 menit dengan api sedang. Sajikan dengan kelapa parut.





BOLA-BOLA

Dapat oleh-oleh dari tetangga, ubi oranye dari Garut, buanyak banget. Cocok deh buat bola-bola ubi kopong yang lagi hits. Sebenarnya jadinya 30 biji bola ubi, tapi yang difoto cuma sekian, karena sebagian masuk perut dan sisanya dipencetin sama bocah-bocah saking gemesnya.

BAHAN:

300 gr ubi oranye, kukus
70 gr tepung tapioka
30 gr tepung maizena
80 gr gula halus
1 sdt *baking powder*
double acting

Minyak goreng

Gunakan *baking powder double acting*, supaya kopongnya sempurna. Tapi jika tidak ada *baking powder double acting* pun tidak ada salahnya dicoba, karena bola ubi yang tidak kopong pun tetap enak.

UNTUK
30 BOLA-BOLA
UBI KOPONG

CARA MEMBUAT:

Haluskan ubi hingga lembut.

Ayak semua bahan kering lalu campurkan dengan ubi yang telah dihancurkan. Uleni sampai bisa dibentuk.

Bagi adonan masing-masing 15 gr lalu bentuk menjadi bola-bola. Letakkan dalam wadah kedap udara, simpan dalam kulkas selama 1 jam.

Masukkan bola-bola ubi ke dalam minyak goreng yang banyak dan masih dingin, nyalakan api sedang. Goreng bola-bola ubi hingga berwarna kuning keemasan dan mengembang, angkat.

Setelah beberapa saat, panaskan kembali minyak goreng, dengan api sedang cenderung kecil. Dalam kondisi minyak goreng panas, masukkan bola-bola ubi, dan goreng untuk kedua kalinya. Bolak-balik supaya tidak gosong, sambil ditekan-tekan beberapa kali, hingga bola-bola ubi kembali bulat dan mengembang 2x besarnya semula.

Angkat dan sajikan selagi hangat.



AWUG-AWUG

Nostalgia, maaaaak! Jajanan zaman kecilku dulu, si mbahku yang asli dari Jawa Tengah sering bikin ini. Meski harusnya bungkusnya segitiga, lah aku mbungkusnya kaya bothok. Kalo ada si mbah, pasti dah dijewer aku. Ndak papa, yang penting enak, praktis, cepet, dan ga ambyar. Yuuukkk mak, bikin awug-awug sagu mutiara. Semoga ga terpinggirkan dengan jajanan modern kekinian.

UNTUK 20 BUNGKUS

BAHAN:

250 gr sagu mutiara
200 gr gula pasir
1 butir kelapa muda parut
800 ml air
Garam
Daun pandan

CARA MEMBUAT:

Rendam sagu mutiara dengan air sampai terendam semua selama 15 menit, cuci, dan tiriskan.

Didihkan air, masukkan sagu mutiara. Rebus hingga sagu mutiara mengembang dan air berkurang, sambil diaduk sesekali dengan centong kayu. Angkat dan biarkan hingga uap hilang.

Tambahkan kelapa parut, gula pasir, dan garam. Aduk hingga rata.

Ambil 2 - 3 sdm adonan sagu, beri potongan kecil daun pandan, bungkus dengan daun pisang. Lakukan hingga adonan habis.

Panaskan kukusan hingga beruap, lalu masukkan awug-awug, kukus selama 30 menit. Angkat dan sajikan.

Tips: tambahkan tepung sagu, supaya awug-awug lebih padat dan kokoh.





BUBUR



Kemarin abis iseng mipilin jagung banyak banget. Udah dibikin bakwan dan campuran sayur bayam, masih nyisa 2 buah di kulkas. Naaaaah, enaknya kalo abis berenang, kita makan yang anget-anget neh. Cusslah bikin bubur jagung. Tambahin santan dan susu cair, rasanya manis, gurih, dan creamy. Yummy!

UNTUK 3 MANGKUK

BAHAN:

2 buah jagung manis
500 ml santan dari 1 butir
kelapa
250 ml susu cair
125 gr gula pasir

3 sdm tepung maizena, larutkan
dengan sedikit susu cair
2 ruas kayu manis
3 helai daun pandan
Garam sedikit



CARA MEMBUAT:

Sisir jagung, bagi menjadi 2 bagian. 1 bagian jagung diblender hingga halus, 1 bagian biarkan berbentuk pipilan.

Rebus santan, kayu manis, daun pandan, dan garam. Aduk santan sampai mendidih.

Masukkan jagung, aduk rata. Tambahkan susu cair, aduk hingga mendidih kembali.

Tambahkan tepung maizena, aduk hingga bubur mengental.





GABIN

Fanatik tape garis keras! Mo diolah jadi apa pun atau dimakan gitu aja, doyaan! Alhamdulillah, dapat tape pulen dan maniiiiisss kaya kamu! Jadi takaran susu kental manis dan gulanya aku kurangi dari resep di bawah. Sesuai selera aja, suka-suka mak-nya hehe. Dulu waktu posting crackers tape, banyak yang nanya di komen, “ga dilapis telur, apa ga ambyar kalo digoreng, mak?” Kagaaaak. Asalkan ngisi tapenya padat, crackers agak ditekan-tekan, dan goreng dalam minyak yang udah bener-bener panas (api kecil/edang). Ciyuuusss!

UNTUK 7 TANGKUP

BAHAN:

14 lembar	crackers Gabin
250 gr	tapai singkong
100 gr	gula pasir
50 gr	susu kental manis
1 sdm	tepung terigu

Takaran gula, susu kental manis, dan tepung terigu, opsional. Sesuaikan dengan tapai yang didapat. Tidak perlu dilapisi telur kocok, asalkan adonan tapai tidak terlalu lembek, dan minyak sudah cukup panas ketika menggoreng, dijamin isi tidak akan ambyar.

Jangan dibolak-balik ketika menggoreng yaa, supaya tidak menyerap banyak minyak, jadi gabin akan tetap renyah.

CARA MEMBUAT:

Buang sumbu tapai, haluskan.

Tambahkan gula pasir dan susu kental manis. Jika masih agak lembek, tambahkan tepung terigu.

Ambil 1 lembar gabin, tambahkan adonan tapai sebanyak 50 gr, lalu tutup dengan 1 lembar gabin lagi. Rekatkan dan rapikan pinggirnya.

Siapkan penggorengan dengan minyak yang cukup. Panaskan dengan api sedang. Dalam kondisi minyak panas, masukkan gabin tapai. Goreng beberapa menit lalu balik. Setelah terlihat kecokelatan, segera angkat.





BOLU

*Kudapan favorit sepanjang masa. Bolu Sakura termasuk kudapan atau makanan kecil, tapi kalo habisnya selusin, lumayaaaaan bo' *tepok-tepok perut. Aku bener-bener suka kue tradisional begini. Nyemil sambil mengenang kembali masa kecil dulu. Aroma manisnya karamel dan bentuknya yang khas banget, bikin pengen mudik.*

UNTUK 20 BOLU SAKURA

BAHAN:

2 butir telur
125 gr gula pasir
½ sdt vanili bubuk
200 gr tepung terigu protein sedang
25 gr tepung maizena
½ sdt baking powder
½ sdt soda kue
75 gr margarin

SIRUP KARAMEL:

125 gr gula pasir
250 ml air panas

CARA MEMBUAT:

Sirup karamel: panaskan gula pasir di dalam panci dengan api kecil hingga gula kecokelatan, tapi jangan sampai terlalu coklat atau hangus karena akan pahit. Tuang air panas sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan hingga air habis. Masak hingga mendidih dan seluruh gula larut. Angkat dan dinginkan.

Panaskan kukusan dengan api sedang, jangan lupa lapisi tutupnya dengan kain. Olesi cetakan bolu sakura dengan margarin. Sisihkan.

Campur dan ayak tepung terigu, tepung maizena, *baking powder*, dan soda kue. Sisihkan.

Kocok telur dan gula pasir dengan kecepatan tinggi hingga mengembang, kental, dan pucat. Masukkan vanili bubuk. Masukkan secara bertahap sirup karamel yang telah dingin sambil dikocok dengan kecepatan rendah.

Masukkan campuran tepung secara bertahap dan aduk rata dengan spatula atau mixer kecepatan rendah.

Masukkan margarin cair dan aduk dengan spatula hingga rata dan homogen.

Tuang adonan ke dalam cetakan hingga 3/4 penuh. Kukus selama 15 - 20 menit hingga matang. Angkat dan keluarkan dari cetakan. Sajikan.



Ini jajanan kesukaanku dari masih piyek. Dulu biasa beli pas berangkat sekolah, jalan kaki lewat pasar, mampir ke bakul jajanan, beli 25 rupiah dapat 2 biji. Eeetdah, tua bener aku yaa. Gandasturi ini yaa cuma begini aja step bikinnya, simple kan yaa. Rasanya juga uenaaaaak.



BAHAN:

200 gr kacang hijau
6 sdm gula pasir
½ sdt garam
2 helai daun pandan
1500 ml air

BAHAN PELAPIS:

100 gr tepung terigu
25 gr tepung beras
½ sdt garam
Air secukupnya
Minyak goreng

UNTUK 22 BUAH

CARA MEMBUAT:

Rendam kacang hijau selama 30 menit, cuci bersih, dan tiriskan.

Rebus air hingga mendidih, masukkan kacang hijau dan daun pandan. Rebus kacang hijau hingga lunak. Tambahkan air secukupnya, jika air surut tapi kacang hijau belum lunak.

Setelah kacang hijau lunak, tambahkan gula dan garam, aduk hingga air mengering, dan kacang hijau kalis (bisa dibentuk). Hati-hati jangan sampai gosong.

Dinginkan kacang hijau, lalu ambil 30 gr, bentuk bulat, dan pipihkan. Lakukan hingga kacang hijau habis. Jika kacang hijau terlalu lunak, bisa di simpan dalam kulkas supaya padat.

Adonan pelapis: campurkan tepung terigu, tepung beras, dan garam. Tambahkan air hingga adonan kental.

Celupkan bulatan kacang hijau ke dalam adonan pelapis hingga terlapisi rata, langsung celupkan dalam minyak banyak yang telah panas. Goreng hingga matang, balik cukup sekali saja. Angkat dan sajikan.





Tips: biasanya Budhe bikin ga pake santan yaa, tapi pake air kapur, keciputnya jadi renyah luar dalam. Berhubung ga ada air kapur, jadinya pake santan aja. Asalkan ngebuletinnya kecil-kecil, dan ngegorengnya sampe bener-bener garing, jadinya tetep renyah. Meski menurutku tetep lebih renyah kalo pake air kapur.

Sebelum dimakan, kita itung dulu wijennya, karena katanya, keciput yang paling enak yang jumlah wijennya ganjil. Keingat waktu kecil sering bantuin budhe bikin keciput. Bantu ngebulet-buletin adonan kecil-kecil, trus dilempar ke tampah isi wijen. Setengah terpaksa bantuinnya, karena itu adonan ga tanggung-tanggung banyaknya, seember gueeeee, mak. Dan rasanya kaya ga bakalan abis meski dibulet-buletin sampe besok.

BAHAN:

UNTUK
1 STGPLES SEDANG

- 1 butir** telur
- 1** kuning telur
- 4 sdm** gula pasir
- 120 ml** santan kental
- 1 sdt** garam
- 200 gr** tepung ketan putih
- ½ sdt** baking powder
- ½ sdt** soda kue
- 250 gr** wijen
- Minyak goreng**

CARA MEMBUAT:

Campurkan telur, kuning telur, dan gula pasir. Kocok selama 2 menit.

Tambahkan santan dan garam. Aduk hingga tercampur rata.

Masukkan tepung ketan yang telah diayak bersama *baking powder* dan soda kue sambil diaduk rata.

Bentuk adonan bulat kecil. Gulingkan di atas wijen. Lakukan hingga adonan habis.

Panaskan minyak, goreng keciput sampai kekuningan. Besarkan api, goreng sampai terapung dan kecokelatan. Kecilkan api, dan goreng hingga kering.





KUE

(BOLU KERING JADUL)

Jajanan jadul dari zaman aku kecil neh, yang aku tau namanya Kue Kenong, oleh-oleh khas Banyuwangi. Di Banyuwangi disebutnya Bolu Klemben/Kelemben, di Aceh disebut Roti Bhoi, ada juga yang sebut Roti Kijing, Kue Ketapang, dsb.



Yang pengen nostalgia, bikin aja maaak. Praktis, cuma 3 bahan doank. Dan ga usah susah-susah cari cetakannya, bisa pake cetakan apa aja yang ada di rumah, pake cetakan kue cubit juga bisa atau pake cup paper, nah itu lebih praktis. Tapi kalo bisa ngembat cetakan si mbah yang dari bahan kuningan tuh, pasti lebih uhuuuuyy.

Duuuh mak, ini jajanan beneran irit, tapi menurutku enak dan legend bangeeet.



UNTUK 24 BUAH

BAHAN:

- 4 butir** telur
- 150 gr** gula pasir
- 150 gr** tepung terigu



CARA MEMBUAT:

Kocok telur dan gula pasir hingga mengembang, pucat, dan berjejak.

Tambahkan tepung terigu yang sudah diayak, kocok dengan speed rendah hingga tercampur rata.

Olesi cetakan dengan margarin dan taburi tepung, ketuk-ketuk hingga rata.

Tuang penuh adonan ke setiap lubang cetakan.

Panggang hingga kecokelatan, sekitar 10 menit, tergantung oven masing-masing.

Keluarkan bolu dari cetakan lalu susun di atas loyang yang dialasi *baking paper*.

Panggang lagi bolu hingga kering. Angkat dan biarkan hingga suhu ruang, masukkan ke dalam stoples, dan tutup rapat.



GAPUK

Bo abo... meski asli Jawa Timur, suku Pendalungan, tapi pas ketemu tema kuliner Madura kok mendadak gagap, mak! Macem-macem kuliner yang aku sebutin ternyata 11-12 dengan kuliner Surabaya. Jadi bingung sendiri. Dari bahannya, miriiipp banget Awug Ketan dari Jawa Barat atau Sengkulun dari Jawa Tengah. Dan manisnyaaaa hemuuuenak! Bikin yuuuukkk, super duper simple.”

UNTUK 10 POTONG

BAHAN:

200 gr tepung ketan
250 gr kelapa muda parut
¼ sdt garam
100 gr gula pasir
Pewarna

CARA MEMBUAT:

Campurkan semua bahan, aduk rata, remas-remas hingga berbutir-butir.

Bagi adonan menjadi 2 bagian. Satu bagian ditetesi pewarna, bisa menggunakan air pandan suji. 1 bagian lagi dibiarkan tanpa tambahan pewarna.

Siapkan loyang, alasi dengan daun pisang.

Masukkan adonan berwarna ke dalam loyang, ratakan, dan padatkan dengan cara ditekan-tekan, tapi jangan terlalu keras.

Tambahkan adonan yang tidak diberi pewarna di atasnya. Ratakan kembali.

Masukkan ke dalam kukusan yang telah panas, kukus selama 30 menit. Jangan lupa alasi tutup kukusan dengan kain.

Setelah matang, diamkan beberapa saat, lalu keluarkan kue gapuk ampak dari dalam loyang. Siap dipotong-potong dan sajikan.



KU

Kue Ku atau Ang Ku Kueh tapi kalo di Jember disebutnya Kue Thok. Mungkin beda lagi sebutannya kalo di daerah lain, yaa. Yang pasti bahannya dari tepung ketan, isi pasta kacang hijau. Rasanya uenaaaaak. Dulu pernah bikin kue ini, tapi ga dicetak, dibentuk macem-macem buah warna-warni, beeeegh kagak kelar-kelar tuh sampe malem mlintirin adonan. Ini kue favorit banget di keluargaku, jadi keinget zaman kecil, kalo dapat Kue Thok dari hajatan, selalu rebutan sama Bapak. Yeaaaay; sekarang aku bisa bikin sendiri.

BAHAN KULIT:

225 gr tepung ketan
50 gr gula tepung
75 gr kentang, kukus,
haluskan
½ sdt garam
135 ml santan hangat
Pewarna merah cabai
Pewarna hijau muda

BAHAN ISI:

100 gr kacang hijau kupas,
direndam 1 jam
200 ml santan dari ½ butir
kelapa
50 gr gula pasir
1 helai daun pandan
¼ sdt garam

CARA MEMBUAT:

UNTUK 10 BUAH

Buat isi: kukus kacang hijau kupas selama 20 menit hingga mekar. Haluskan kacang hijau dengan blender, bisa ditambahkan sedikit santan. Tuang ke wajan, tambahkan sisa santan, gula pasir, daun pandan, dan garam. Masak sambil diaduk dengan api kecil sampai kalis. Dinginkan. Sisihkan.

Adonan kulit: campurkan tepung ketan, gula tepung, kentang, dan garam. Aduk rata.

Tambahkan santan sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis.

Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing tambahkan pewarna merah cabai dan hijau muda. Aduk rata.

Ambil sedikit adonan, letakkan pada cetakan yang telah ditaburi tepung ketan, pipihkan adonan, beri isi. Tutup dengan adonan lagi dan rapikan bentuknya, lalu padatkan. Keluarkan dari cetakan.

Letakkan di atas daun pisang yang sudah dioles sedikit minyak.

Kukus selama 12 menit dengan api sedang dan setiap 2 menit dibuka kukusnya.

Angkat kue dari kukusan dan selagi masih panas, oles tipis permukaan kue dengan minyak.





KUE

Aku cocok sama resep kue lumpur ini, padat kentangnya, ga lembek-lembek banget, manisnya pas, ga blenger. Dimakan masih anget-anget gini enak banget, mak. Makan 2 - 3 biji aja udah kenyang banget. Yang aku ketik di bawah ini versi setengah resepnya yaa, resep aslinya pake 1 kg kentang. Laaaaah mak jadinya banyak banget, loh. Padahal ini baru setengah yang jadi dan udah beberapa kue lumpur udah di-gleeeekkk. Tinggal setengah baskom adonan.

UNTUK 40 BUAH

BAHAN:

500 gr kentang kukus
250 gr tepung terigu
250 gr gula pasir
100 gr margarin, lelehkan
2 butir telur utuh
1 kuning telur
500 ml santan
½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

Haluskan kentang kukus. Bisa ditumbuk atau diulek atau cara praktisnya blender kentang kukus dan santan hingga halus.

Campurkan semua bahan sisanya, aduk sampai rata dan tekstur akhir adonan kental.

Siapkan cetakan, oles dengan margarin.

Panaskan cetakan dengan api kecil.

Tuang adonan 1 sendok sayur, hingga cetakan agak penuh, tapi jangan sampai luber. Beri *topping* kismis.

Tutup cetakan, tunggu hingga permukaan kue lumpur matang, tapi jangan sampai bawahnya gosong. Angkat. Sajikan.



Jika tidak ingin terlalu banyak santan, bisa diganti santan encer atau dicampur antara santan dengan kelapa. Dengan air kelapa hasilnya jadi lebih sedap, yang penting total bahan cair sekitar 500 ml.

Setiap menuang adonan, cetakan sebelumnya dioles kembali dengan margarin, tapi kalo cetakannya sering digunakan biasanya sudah tidak lengket lagi.



KUE MANGKOK

Setelah beberapa kali nyoba bikin, akhirnya berhasil. Macam-macam resep udah banyak beredar, tapi tipsnya supaya mekar kudu nyoba-nyoba dulu neh. Naah, udah paham sekarang, mak.



UNTUK 15 BUAH

BAHAN:

- 150 gr** gula pasir
 - 250 ml** air
 - 100 gr** tapai singkong, haluskan
 - 150 gr** tepung beras
 - 35 gr** tepung terigu protein sedang
 - 1 sdt** ragi instan
 - 1 sdt** baking powder
 - 1 helai** daun pandan
- Pewarna makanan**

CARA MEMBUAT:

Rebus air dan gula, aduk hingga larut, segera angkat, tidak usah sampai mendidih.

Campurkan tapai singkong, tepung beras, dan tepung terigu.

Tuangkan air gula selagi masih hangat, aduk rata, hingga tidak bergerindil. Tambahkan ragi instan, aduk rata.

Tutup adonan dengan kain, diamkan selama 30 menit. Adonan akan berbuih dan mengembang 2x lipat.

Tambahkan *baking powder*, aduk rata hingga buih menghilang.

Panaskan kukusan dengan api besar, hingga beruap banyak.

Bagi adonan beberapa bagian, beri warna sesuai selera. Aduk rata. Sebelum kembali berbuih, segera tuang ke dalam cetakan, dan segera masukkan ke dalam kukusan yang telah beruap banyak.

Kukus selama 20 menit dan jangan dibuka tutup. Tutup kukusan dilapisi dengan kain supaya uap air tidak menetes. Angkat. Sajikan.

Mengaduk adonan harus benar-benar rata, jika perlu tapai dihaluskan dengan blender. Pastikan ragi masih aktif, cara mengetesnya dengan mencampurkan ragi ke larutan gula dan air hangat, jika berbusa berarti ragi masih aktif.

Gunakan *baking powder* yang masih bagus. Cup cetakan jangan dioles minyak, karena akan menghambat mekarnya kue. Kukusan harus benar-benar panas, gunakan api besar.

Jika adonan mengantri untuk dikukus, biarkan dalam baskom, jangan dituang ke cetakan.

Pastikan buih adonan hilang sebelum dituang ke cetakan, karena buih ini akan menghambat mekarnya kue, jadi aduk-aduk terus yaa. Dan setelah dituang ke cetakan, segera masukkan ke dalam kukusan yang sudah benar-benar panas.



KEMBANG

Jujur aja maaak, ini menurutku susah-susah gampang. Untungnya aku bikin cuma setengah resep, karena jadinya banyaaaak banget dan ngegorengnya kudu penuh kesabaran, sedangkan aku gemeeezzzz banget, pengen cepet-cepet beres. Tapi kalo aku disuruh milih antara bikin cakwe dan kembang goyang, aku mending milih bikin rempeyek, mak!

BAHAN:

250 gr tepung beras

350 ml santan

2 butir telur

4 sdm gula pasir

½ sdt garam halus

Minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

Campur tepung beras, gula pasir, dan garam. Aduk rata.

Tuang telur, santan sedikit demi sedikit sambil terus diaduk-aduk hingga tercampur rata. Saring.

Panaskan minyak goreng dengan api sedang, celupkan cetakan kembang goyang ke dalam minyak panas, lalu celupkan cetakan ke dalam adonan. Goreng sambil sesekali cetakan digoyang-goyang agar kue terlepas dari cetakan.

Goreng hingga matang, kering, dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.

Simpan kue di dalam stoples kedap udara.

Cetakan harus benar-benar panas, supaya adonan menempel pada cetakan.

Cukup separuh bagian cetakan saja yang dicelup ke dalam adonan, supaya ketika digoreng, kembang goyang mudah terlepas dari cetakan.

Minyak sudah cukup panas, supaya adonan tidak lengket dan bisa terlepas dari cetakan.

UNTUK 50 BUAH



LUPIS

Kalo di pasar Jember, ada lupis yang bentuk segitiga, tapi ada juga yang memang bentuk silinder, tapi agak besar. Dan cara motongnya unik banget, bukan pake pisau, tapi pake benang, bo' wkwkwk. Aku selalu merhatiin si mbahnya kalo motong lupis silinder, terampil. Tapi aku tadi motongnya pake pisau, agak dibasahin air, jadi ga lengket. Ok yuuukk maem lupis sore-sore, biar ga pada manyun! Hasilnya 6 pcs lupis silinder 15 cm. Cukuplah buat sekompil yaa wkwkwkw.

UNTUK 6 LONGSONG



BAHAN:

500 gr beras ketan putih

Gula merah

Kelapa parut

Air



CARA MEMBUAT:

Cuci bersih beras ketan putih, lalu rendam selama 3 - 4 jam, supaya lebih cepat empuk. Tiriskan.

Buat selongsong dari daun pisang atau gunakan cetakan lontong dari bahan aluminium atau *stainless*, lapiasi dengan daun pisang.

Isi dengan beras ketan putih, sambil diketuk-ketuk supaya agak padat, isi hingga 3/4 cetakan. Kunci rapat ujungnya supaya tidak terlepas ketika direbus.

Susun di panci isi air, hingga terendam.

Rebus selama kurang lebih 3 jam atau hingga matang.

Buat saus gula merah: iris halus gula merah, campurkan dengan air, lalu rebus hingga gula larut.

Cara penyajiannya: potong lupis dan tabur dengan kelapa parut yang sudah dikukus lalu siram dengan saus gula merah.







Onde-onde ini bikinnya gampang banget, mak. Bahannya pake campuran tepung ketan dan kentang kukus, jadi digoreng garing dan disimpan lama sampe dingin pun ga bakal alot kaya ban motor ojeknya mak Frida!



UNTUK 10 BUAH

BAHAN KULIT:

125 gr tepung ketan putih
25 gr kentang kukus, haluskan
30 gr gula pasir halus
¼ sdt garam
100 ml air hangat
50 gr wijen untuk pelapis
Minyak goreng

BAHAN ISI:

50 gr kacang hijau kupas, rendam 1 jam
30 gr gula pasir
1 helai daun pandan
¼ sdt garam
50 ml santan dari ¼ butir kelapa

CARA MEMBUAT:

Adonan isi: kukus kacang hijau 20 menit. Angkat. Haluskan. Tambahkan gula pasir, daun pandan, garam, dan santan. Masak sambil diaduk sampai kalis. Angkat. Biarkan dingin. Bentuk bulat-bulat kecil.

Adonan kulit: campurkan tepung ketan putih, kentang kukus, gula pasir halus, dan garam. Aduk rata. Tuang air hangat sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis dan licin. Timbang masing-masing 20 gr.

Pipihkan adonan kulit. Beri isi. Bentuk bulat. Gulingkan di wijen. Agak ditekan-tekan, dibulatkan lagi, supaya wijen tidak lepas ketika digoreng.

Goreng dengan minyak dingin dengan api kecil sambil diaduk-aduk berputar sampai mengembang. Besarkan apinya menjadi api sedang. Goreng sampai matang.



PERKEDEL PISANG

Pisang termasuk buah yang paling laris manis di rumah. Kalo jenis pisang Cavendish sehari bisa habis 1 - 2 kg, dimakan biasa tanpa diolah. Tapi kalo pisang Uli/Kepok/Raja Nangka, diolah apa aja, pasti habis. Nah kali ini dapat Pisang Raja Nangka, lumayan bagus, gede-gede, dan legit. Kita olah yang simple aja, maaaak! Isian boleh suka-suka, kalo chocolate spread, pastikan masukkan kulkas dulu, supaya gampang buletinnya, atau kalo mau pake meises. Ok ok!



UNTUK 15 BUAH

BAHAN:

3 buah pisang Raja Nangka/
Kepok

Gula pasir
Kayu manis

Air
Chocolate spread/meises
Brown sugar
Minyak goreng

CARA MEMBUAT:

Cuci pisang hingga bersih lalu potong menjadi beberapa bagian.

Rebus air, gula pasir, dan kayu manis hingga mendidih. Masukkan potongan pisang, rebus selama 15 menit.

Angkat, belah pisang dan buang serat di tengahnya. Haluskan selagi masih hangat.

Ambil 30 gr pisang halus, pipihkan, dan isi dengan *chocolate spread*/meises. Bulatkan.

Panaskan minyak, goreng pisang isi cokelat hingga kecokelatan.

Angkat dan balur dengan *brown sugar* hingga rata. Sajikan selagi hangat.

Bahan isian/*chocolate spread*, sebaiknya dimasukkan kulkas dulu, supaya lebih gampang untuk dibulatkan.



KLEPON

UNTUK 30 BUAH

Naaaaah ubi Cilembu yang tadi diuprek bentar, jadi klepon deh. Padahal si adonan kulit klepon ga dipakein gula, tapi maniiiiiss banget, maaak. Ga pelit gula merahnya, 1 klepon aku isi 5 gr gula merah, mantab nyepusnya. Puas kalo bikin sendiri deh, hemuuu enak. Yuuukk bikin, yuuukk!

BAHAN:

250 gr ubi cilembu
250 gr tepung ketan
250 gr gula merah, hancurkan
Air secukupnya
Kelapa parut
Garam

CARA MEMBUAT:

Campurkan kelapa parut dan garam, kukus sebentar. Sisihkan.

Kukus ubi hingga matang, kupas, dan haluskan.

Campurkan ubi dan tepung ketan hingga rata.

Tambahkan air sedikit demi sedikit hingga bisa dibentuk. Jangan terlalu lembek dan tidak terlalu kaku.

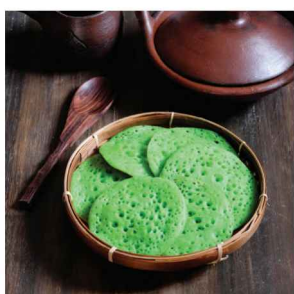
Bagi adonan kulit klepon masing-masing 15 gr, lakukan hingga habis.

Pipihkan adonan kulit, isi dengan sejumput gula merah, lalu bulatkan kembali.

Rebus air hingga mendidih, masukkan klepon, rebus hingga mengapung. Segera angkat dan gulingkan ke kelapa parut

Sajikan selagi hangat.





SERABI

Biasanya aku bikin serabi pake wajan datar atau wajan besi, nah kemarin baru inget kalo aku punya wajan gerabah. Uhuuuuyyyy bikin serabi aaaah, lumayan buat kunyah-kunyah daripada manyun-manyun.

UNTUK 20 BUAH

BAHAN:

150 gr tepung terigu
½ sdt ragi instan
1 butir telur
3 sdm gula pasir
350 ml santan
Garam
Pasta pandan

BAHAN KINCA:

100 ml santan
1 butir gula merah bulat
½ sdt garam
1 sdt tepung maizena,
 larutkan dengan
 sedikit air
1 helai daun pandan

CARA MEMBUAT:

Rebus santan untuk adonan, aduk hingga mendidih. Angkat dan diamkan hingga hangat kuku.

Campurkan tepung terigu, gula, ragi, aduk sampai rata. Masukkan santan aduk perlahan sampai larut dan tidak menggumpal.

Tambahkan telur yang sudah dikocok lepas. Diamkan 30 menit, tutup dengan serbet basah.

Tambahkan garam dan pasta pandan, aduk rata. Siapkan wajan kecil, panaskan dengan api kecil. Tuang adonan, diamkan hingga berlubang-lubang dan matang.

Adonan kinca: campurkan semua bahan kinca, kecuali tepung maizena. Rebus dengan api kecil, aduk-aduk supaya tidak pecah dan gosong. Setelah mendidih, masukkan larutan tepung maizena, aduk hingga agak kental.

Angkat dan sajikan serabi dengan siraman kinca.





TALAM

Uenak dimakan masih anget-anget begini, mak. Lumayan cepet bikinnya, 30 menit jadi. Oiya, satu resep ini jadi sekitar 10 cup kue lumpang yaa, kalo mo bikin banyak, tinggal dikalikan aja takarannya.

UNTUK 10 CUP

BAHAN:

250 gr labu kuning, kukus

125 gr tepung beras

1 sdm tepung maizena

150 gr gula pasir

125 ml air

Kelapa parut

Garam

CARA MEMBUAT:

Haluskan labu kuning kukus.

Campurkan dalam wadah baskom labu kuning, tepung beras, tepung maizena, dan gula pasir, aduk rata sambil dituang air.

Siapkan cetakan kue talam, oles dengan sedikit minyak.

Panaskan kukusan hingga air mendidih dan beruap.

Tuangkan adonan kue talam ke dalam cetakan hingga penuh, lalu kukus selama 15 menit.

Sajikan dengan taburan kelapa parut yang sudah dikukus dengan sedikit garam.



MARTABAK

Penasaran sama martabak ini, seliweran di cookpad dan instagram. Kalo baca dari bahan dan caranya, agak mirip sama dadar gulung yaa, tapi isiannya bukan unti kelapa, suka-suka sesuai selera, bisa diisi cokelat, keju, atau selai apa aja. Suer ini gampil banget, maaak. Cuma kudu telaten bikin kulitnya satu per satu yaa, sabaaaaar.

**UNTUK 25 KULIT
DIAMETER 9-10 CM**

BAHAN:

250 gr tepung terigu
2 sdm gula kastor
1 butir telur
500 ml air
½ sdt garam
½ sdt ragi instan/**½ sdt** baking powder
Pewarna makanan

BAHAN ISIAN:

**Selai sesuai selera, aku isi
dengan cokelat, almond,
blueberry, dan kismis
kering**

CARA MEMBUAT:

Campurkan semua bahan, aduk sampai rata. Bagi adonan menjadi 4 bagian yang sama dan beri pewarna, diamkan selama 1 jam.

Panaskan wajan datar dengan api kecil, tuang 1 sendok sayur adonan, masak sampai bagian atasnya tidak lengket, atau sampai matang.

Angkat, isi dengan selai sesuai selera, lipat, dan tekan pinggirnya sampai rapat dengan garpu.

Jika menggunakan ragi instan, adonan harus didiamkan selama 1 jam supaya teksturnya nanti berlubang-lubang atau keluar seratnya. Tapi jika diganti dengan *baking powder* atau soda kue, maka adonan tidak perlu didiamkan, bisa langsung dipanggang di wajan datar.



Testimoni



ibumudabelia @fridajoincoffee duh baik banget mba satu ini nangepin permintaan saya. Sabar lagi. Jadi tambah ngefanss. Matur suwun sakderengipun mbak.



ayuuuaw Foto sama resep Mak frida tetep idolkuuuuuu.



ayu_dyah_satyawati Lapor mak @fridajoincoffee ayu fans garis keras nya mak....yang akhirnya nyoba bikin kue karena liat-liat IG-nya mak.



fridafuli @fridajoincoffee ka inspiratif bgt sih IG-nya, berawal suka karena namanya samaan dan lucu-lucu foto makanannya.

Camilan
Kekinian



KUKUS

Ini bukan banana cotton cake yang panggang dengan metode water bath yaa, mak. Bedaaaaa banget, ini versi kukus, praktis, dan ekonomis ala mak Frida. Dan pake putih telur yesss. Lembut, empuuuuukkkk!



UNTUK 15 BUAH UKURAN LOYANG 12 CM

BAHAN:

150 gr putih telur (dari 4 butir telur)

125 gr gula pasir

1/2 sdt cake emulsifier

1/2 sdt vanili bubuk

50 gr mentega, dicairkan

50 ml santan

125 gr tepung terigu

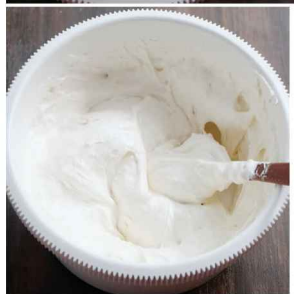
1 sdm tepung maizena

1 sdm susu bubuk

Perisa pisang

Pewarna kuning tua

Dark cooking chocolate



CARA MEMBUAT:

Kocok dengan mixer: putih telur, gula pasir, dan cake emulsifier. Bertahap dari speed rendah hingga berbusa, lalu speed tinggi hingga kental berjejak.

Masukkan campuran tepung terigu, tepung maizena, susu bubuk, dan vanili bubuk yang telah diayak. Aduk dengan spatula, cukup sampai rata.

Tuangkan mentega cair, santan, dan perisa pisang, aduk balik perlahan, hingga rata dan solid, pastikan tidak ada endapan cairan. Tambahkan beberapa tetes pewarna kuning tua hingga warna yang diinginkan.

Oles cetakan dengan margarin, tidak perlu ditabur tepung.

Panaskan kukusan hingga beruap dengan api sedang. Masukkan adonan, kukus selama 10 menit, atau hingga matang. Angkat dan keluarkan dari cetakan.

Oles dengan dark cooking chocolate yang telah dicairkan, beri motif corak mirip pisang. Sajikan.





BROWNIES

Lembut banget, kempus-kempus, moist, ga seret. Sebenarnya ini brownies atau cake chocolate yaa?? Tapi nama aslinya yaa brownies kukus, ngikut aja dah yaa, yang penting uenaaaaak pol! Mirip sama yang di Bandung ituuuu. Jadi resep andalan deh untuk brownies kukus. Besok-besok bikin lagi, bikin lagi!!!. Bahan-bahannya juga hemat, ga bikin kantong jebol.



(LOYANG 24X10X7 CM)

BAHAN:

- 4 butir** telur
- 150 gr** gula pasir
- 2 sdt** cake emulsifier
- 80 gr** tepung terigu protein sedang
- 35 gr** bubuk cokelat
- 1 sdt** baking powder
- 1 sdt** vanili bubuk
- 75 gr** dark cooking chocolate
- 120 gr** mentega
- 50 ml** susu kental manis cokelat

CARA MEMBUAT:

Panaskan kukusan dengan api sedang. Olesi loyang dengan margarin dan alasi dengan *baking paper* supaya nanti lebih mudah melepasnya dari loyang.

Campurkan mentega dan *dark cooking chocolate*, lalu lelehkan dengan cara ditim, jangan sampai mendidih. Dinginkan hingga suhu ruang.

Kocok telur, gula pasir, dan *cake emulsifier* hingga mengembang dan kental berjejak.

Masukkan campuran tepung terigu, cokelat bubuk, *baking powder*, dan vanili yang sudah diayak sebelumnya. Kocok sebentar dengan *speed* rendah, cukup sekadar rata, jangan *overmix*.

Tuangkan campuran mentega dan *dark cooking chocolate*, lalu aduk balik hingga rata dan tidak ada endapan cairan di bawahnya.

Ambil 2 sdm penuh adonan, campurkan dengan susu kental manis cokelat, sisihkan untuk lapisan tengahnya.

Bagi adonan utama menjadi 2 bagian yang sama banyak. Tuang 1 bagian adonan ke dalam loyang, ratakan lalu kukus selama 10 menit.

Tuangkan adonan yang sudah dicampur susu kental manis cokelat. Kukus lagi selama 10 menit.

Tuang sisa adonan utama, ratakan. Kukus lagi selama 30 menit.

Keluarkan loyang dari kukusan. Tunggu hingga dingin, baru keluarkan brownies dari loyang. Potong dan sajikan.

Tutup kukusan harus selalu dilapisi kain, supaya uap air tidak menetes jatuh ke adonan.

Gunakan api sedang, jangan api besar supaya brownies tidak pecah/mekar/bergelombang.

Ketika brownies matang, jangan langsung dikeluarkan dari loyang, tunggu sampai brownies dingin supaya tidak patah.



CHOCOLATE CAKE

Cake paling gampang se-Indonesia Raya. Ga pake telur dan ga pake mikser, tapi moiiis banget, asalkan ngaduknya jangan diobok-obok (overmix), dan kuncinya jangan ada endapan cairan di bagian bawah adonan. Kalo ga suka terlalu manis, bisa kurangi takaran gulanya. Itu pun udah aku kurangi dari takaran aslinya 200 gr.

(LGYANG 24 X 10 X 4 CM)

BAHAN KERING:

150 gr gula pasir
175 gr tepung terigu
50 gr coklat bubuk
¾ sdt baking powder
1 sdt vanili bubuk
½ sdt garam

BAHAN BASAH:

115 ml minyak sayur
240 ml air panas
2 sdt air lemon

CARA MEMBUAT:

Aduk dalam masing-masing wadah, bahan kering dan bahan basah.

Tuang bahan basah ke bahan kering, aduk menggunakan *ballon whisk*.

Masukkan ke dalam loyang yang sudah dioles margarin dan dialasi *baking paper*. Panggang pada suhu 180 °C selama 30 menit api bawah, lalu pindah api atas selama 20 menit. Lalu tes tusuk, pastikan sudah matang, baru diangkat.

Biarkan dingin dalam loyang selama 15 menit, baru dikeluarkan.

Setelah benar-benar dingin siram dengan *ganache* dan tabur *choco chips*, lalu simpan dalam kulkas sebelum dipotong.

Proses aduknya jangan *overmix*, supaya tidak bantat.

Jika menggunakan loyang kecil dan *cake*-nya jadi agak tinggi, biasanya lama proses panggangnya agak ditambah. Jangan lupa tes tusuk, jangan diangkat jika bagian dalam *cake* masih cair. Jika sudah agak lembap (bukan kering), boleh diangkat.





HITAM KUKUS

BAHAN:

6 butir	telur
200 gr	gula pasir
1 sdt	cake emulsifier
250 gr	tepung ketan hitam
½ sdt	baking powder
½ sdt	vanili powder
¼ sdt	garam
200 gr	mentega, dicairkan
3 lembar	keju lembaran

CARA MEMBUAT:

Kocok dengan mixer: telur, gula pasir, dan cake emulsifier, bertahap dari speed rendah hingga berbuih, lalu speed tinggi hingga kental berjejak.

Masukkan campuran tepung ketan hitam, baking powder, vanili powder, dan garam yang sudah diayak, aduk balik dengan spatula, sekadar rata.

Tuangkan mentega cair, aduk balik, dan pastikan tidak ada endapan cairan di adonan bawah.

Bagi adonan menjadi 2 bagian, tuangkan bagian pertama adonan dalam loyang yang telah dioles margarin dan dialasi kertas roti. Gunakan loyang dengan ukuran 21 x 9 x 7 cm.

Kukus bagian pertama selama 10 menit, lalu beri keju lembaran, dan tuangkan sisa adonannya, kukus lagi selama 30 menit hingga matang.

Angkat dan sajikan.

(LOYANG UKURAN 21 X 9 X 7 CM)





KUKUS

(LOYANG 24 X 10 X 7 CM)



BAHAN A:

4 butir telur ayam
200 gr gula pasir
1 sdt cake emulsifier

BAHAN B:

200 gr tepung terigu
1 sdt baking powder

Aduk rata dan ayak

BAHAN C:

100 ml santan
100 ml minyak goreng

BAHAN D:

2 sdt bubuk taro

CARA MEMBUAT:

Panaskan kukusan. Alasi tutup dengan kain bersih. Oles loyang dengan margarin, alasi dengan *baking paper*.

Kocok dengan kecepatan tinggi bahan A sampai mengembang, putih dan berjejak.

Kurangi kecepatan. Masukkan bahan B, *mixer* dengan *speed* rendah, cukup sampai rata.

Masukkan bahan C, aduk balik perlahan dengan spatula.

Bagi jadi 3 adonan. Adonan putih, adonan yang di beri $1\frac{1}{2}$ sdt bubuk taro, dan adonan yang diberi $\frac{1}{2}$ sdt bubuk taro.

Kukus adonan per layer selama 10 menit, saat adonan terakhir masuk. Kukus selama 20 menit.

Segera keluarkan loyang dari kukusan, biarkan hingga dingin, baru keluarkan Bolu Lapis Taro Kukus dari loyang.

Siap dihidangkan.

Pastikan kukusan diisi dengan air yang cukup, benar-benar panas, dan beruap banyak. Tetapi ketika memasukkan adonan, api dikecilkan hingga ukuran sedang, cenderung kecil, supaya permukaan bolu tidak bergelombang.

Pastikan *layer* pertama benar-benar sudah matang, jadi ketika dituang *layer* kedua, tidak amblas/bergelombang/berlubang. Ketika menuang *layer* kedua, jangan keluarkan loyang dari kukusan, tuang langsung aja. Setiap selesai menuang adonan, ratakan permukaannya, supaya tidak bergelombang.

Kain penutup kukusan harus bisa menyerap uap air, sehingga tidak menetes ke atas adonan.



Sebenarnya ini bolu lapis kukus biasa, ekonomis banget, pake 4 telur doank, tapi mak Frida kurang gawean, jadi iseng hias butter cream dan sprinkle. Lah yo kok pas warna sprinklenya matching sama bubuk taronya. Beres difoto langsung disendokin sama bocah. Yo wis, sing penting dimakan yaa.



BOLU T KUKUS (*NO MIXER*)

UNTUK LGYANG TULBAN
DIAMETER 21 CM TINGGI 8 CM

Ada tape ½ kg nginep di kulkas, pede banget kemarin beli banyak-banyak, padahal sibuk wira-wiri ngantar anak manasik haji, jadi ga bisa ke dapur. Sayang banget tapenya, tapi lagi males mixer dan ngoven, jadi kita bikin bolu tape kukus aja, yaa mak, simple banget. Lebih mirip apem yaa, tapi karena ada telurnya, jadi lebih ngembang dan empuk, kalo ga ada sukade, bisa pake kismis kalo suka.

CARA MEMBUAT:

Campur ragi instan, gula pasir, dan air hangat, aduk rata. Diamkan hingga berbuih.

Campurkan gula pasir dan telur, kocok dengan *ballon whisk* hingga gula larut.

Tambahkan tapai, aduk rata, dan tidak ada tapai yang menggumpal. Jika perlu, disaring supaya hasil adonan licin dan halus.

Tambahkan tepung terigu dan susu bubuk, lalu tuang larutan ragi instan. Aduk rata.

Tuangkan mentega cair. Aduk balik, sampai benar-benar tercampur rata. Dan tidak ada cairan yang mengendap.

Diamkan adonan selama 50 menit, tutup dengan kain bersih.

Masukkan dalam loyang tulban diameter 20 cm, tinggi 8 cm yang telah dioles margarin. Dan bagian alasnya dilapisi *baking paper*. Ratakan adonan, lalu taburi dengan sukade.

Kukus 30 menit dengan api sedang. Jangan lupa kukusan sudah dipanaskan terlebih dahulu.

Angkat dan lepaskan dari loyang. Potong-potong ketika sudah dingin.

BAHAN:

- 2 butir telur
- 100 gr gula pasir
- 100 gr tapai singkong (haluskan)
- 200 gr tepung terigu
- 2 sdm susu bubuk
- 25 gr mentega (cairkan)
- 60 gr manisan buah/sukade
- ½ sdm ragi instan
- 1 sdm gula pasir
- 100 ml air hangat



UPSIDE-DOWN CAKE

Masih ada sisa 1 nanas madu, kepingin banget dibikin cake yang jungkir balik nanasnya, seger banget kayanya. Simple banget ga sampe 2 jam jadi, manisnya pas, segernya wkkkeey.

UNTUK LOYANG DIAMETER 20 CM TINGGI 4 CM

BAHAN:

100 gr mentega

25 gr gula pasir

150 gr selai nanas

3 butir telur

100 gr tepung terigu
protein sedang

1 buah nanas madu,
potong bulat,
lubangi tengahnya

Buah cherry merah

CARA MEMBUAT:

Kocok mentega dan gula pasir sampai lembut. Masukkan selai nanas, kocok lagi hingga rata dan pucat.

Masukkan telur, kocok satu per satu hingga rata.

Turunkan kecepatan *mixer*, masukkan tepung terigu, kocok sekadar rata, jangan terlalu lama supaya tidak bantat.

Siapkan loyang 20 cm, olesi dengan margarin dan tepung, lalu alasi dasarnya dengan *baking paper*.

Letakkan nanas di bagian dasar loyang, hias dengan cherry di tengah bulatan nanas.

Tuang adonan, ratakan.

Panggang dalam oven yang telah dipanaskan. Panggang selama 40 menit dengan api atas, 10 menit api bawah 200 °C.

Angkat loyang dan dinginkan. Setelah dingin, baru keluarkan *cake*, letakkan di atas *cooling rack*, lepas *baking paper* perlahan-lahan. Sajikan.



CUPCAKE

Dapat kiriman kacang mede banyaaak banget dari Kendari. Setelah aku sangrai, kacang medenya aku bikin cupcake. Gurih. Tekstur si cupcake ga terlalu moist, yaa mak. Bahkan kalo ada cetakan cupcake kecil-kecil, dari resep ini bisa dibikin brownies kering, lebih awet, simpen dalam stoples.

UNTUK 12 CUP

BAHAN:

4 butir telur	50 gr cokelat bubuk
200 gr mentega	½ sdt baking powder
250 gr gula pasir	100 gr kacang mede sangrai/goreng,
200 gr tepung terigu	hancurkan
	50 ml susu cair

CARA MEMBUAT:

Kocok mentega dan gula pasir hingga lembut dan *creamy*.

Tambahkan telur satu per satu, kocok hingga mengental dan solid.

Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder* yang sudah diayak, aduk rata (jangan *overmix*).

Tambahkan kacang mede, aduk rata.

Masukkan susu cair dan aduk lagi hingga rata.

Panaskan oven. Tuang adonan ke dalam cetakan cupcake yang sudah dialasi *paper cup*. Beri *topping* kacang mede.

Panggang selama 20 menit atau hingga matang.





GREEN TEA



BAHAN:

- 220 gr** tepung terigu
- 2 sdm** bubuk *green tea*
- 2 sdt** *baking powder*
- 280 gr** gula pasir
- 5 butir** telur, pisahkan putih dan kuningnya
- ½ sdt** garam
- 225 gr** mentega

Saat mengocok putih telur pastikan:

- wadah dan stik *mixer* bersih dan kering, ga ada air, minyak dll. Lap dulu pake *tisu* kering.
- putih telur bersih dari kuning telur sama sekali. Setitik aja udah bisa bikin gagal naik.
- tambah *cream of tar-tar* atau perasan lemon dikit. Ga usah juga gpp.
- stop sampe tahap *soft peak*: adonan putih mengkilap, cenderung kaku, dan ketika stik *mixer* diangkat adonan kaya jambul petruk. Atau kalo baskom dibalik, adonan ga tumpah (tapi aku ga pernah ngetes baskom dibalik, ngeri tumpah, cukup lihat ujung adonan aja).

UNTUK LGYANG UKURAN 23 X 13 CM

CARA MEMBUAT:

Kocok mentega dan gula pasir dengan kecepatan bertahap, hingga halus dan *creamy* mengembang.

Masukkan kuning telur, kocok satu per satu, hingga halus dan mengental.

Masukkan campuran tepung terigu, *baking powder* dan *green tea* bubuk ke dalam adonan, sambil diayak dan aduk-balik menggunakan spatula.

Dalam wadah lain, tuang garam ke dalam putih telur, kocok dengan kecepatan sedang hingga berbusa, lalu kocok dengan kecepatan tinggi hingga *soft peak*.

Tuang kocokan putih telur ke dalam adonan lalu aduk-balik hingga tidak ada putih telur yang terlihat.

Tuang adonan ke dalam loyang 23×13 cm yang sudah dialasi dengan *baking paper*.

Panggang dalam oven yang telah dipanaskan, panggang selama 45 menit atau hingga matang, jangan lupa tes tusuk.

Dinginkan selama 10 menit, baru lepaskan dari loyang dan letakkan di atas *cooling rack*. Setelah benar-benar dingin, baru dipotong.

Bener maaaaak ini enak dan empuk banget, menurutku pound cake dengan teknik pengocokan kuning dan putih terpisah memang bikin lebih empuk. Apalagi kalo kualitas bahannya ok, duuuuuh pengen ngunyah terus jadinya. Biasanya mak Frida kan asal cemplung-cemplung aja, nah ini diniatin bener satu per satu, dan worth it laaah. Teksturnya lembut, manisnya pas, haruuuum butternya, dan sensasi greenteanya wokkkeyy.

Agak deg-deg-an kalo pake resep yang pisah putih telur, maklum emak-emak selebor. Pengalaman dulu kocok putih telur sampe lamaaaaaa ga naik-naik, padahal udah ditambah cream of tar-tar, ternyata karena kecampuran kuning telur dikit. Tepok jidat! Gpp mak, jadi belajar dari pengalaman



BOLU GULUNG KUKUS

Ini bolu gulung kukus versi ekonomis, jadi motongnya kudu tipiiiiss, supaya ga patah-patah pas ngegulungnya, ok ok! Colorful dan imut-imut karena digulung kecil-kecil, sekali haaaaappp aja. Ga ribet dan ga lama bikinnya, total sekitar 2 jam dari nyiapin bahan sampe beres ngegulung-gulung. Asalkan jangan disambi stalking akun gosip aja yaa!

BAHAN:

6 butir telur
200 gr gula pasir
1 sdt cake emulsifier
1 sdt vanili bubuk
200 gr tepung terigu protein rendah
5 sdm susu cair *full cream*
150 ml minyak goreng
Pewarna makanan
Buttercream/selai



UNTUK 40 GULUNG

CARA MEMBUAT:

Kocok telur, gula pasir, dan *cake emulsifier* bertahap dari *speed* rendah hingga berbusa, lalu *speed* tinggi hingga kental berjejak. Masukkan tepung terigu dan vanili bubuk yang sudah diayak. Kocok dengan *speed* rendah atau aduk balik hingga rata.

Masukkan susu cair dan minyak goreng, bergantian, lalu aduk balik hingga rata dan pastikan tidak ada endapan cairan di bawah.

Bagi adonan menjadi 6 atau 7 sama besar, beri warna berbeda masing-masing bagian.

Panaskan kukusan hingga beruap dengan api sedang. Oles loyang 20 x 20 x 5 cm dengan margarin, alasi bagian bawah loyang dengan *baking paper*.

Tuangkan adonan ungu, ratakan. Kukus selama 10 menit. Tambahkan adonan berikutnya, ratakan dan kukus lagi selama 10 menit. Begitu seterusnya hingga adonan terakhir, kukus lagi selama 20 menit hingga matang.

Keluarkan bolu dari loyang. Iris tipis 0.5 cm, jangan lebih karena kemungkinan patah ketika digulung. Oles dengan selai atau *buttercream*, gulung, dan rapatkan.





MUFFIN

Sebelumnya bikin pumpkin muffin kurang sreg, karena ga nge-dome. Aku baru tau kalo ternyata si muffin labu kuning ini pelit banget ngembangnya, naik dikiiit banget. Kemarin tuh tiap cup aku isi adonan 3/4 cup doank, pantesan ciut-ciut semua. Nah pagi ini anak gadisku request muffin labu kuning lagi buat lunch di sekolah nanti. And you know what maaaak, karena aku isi per cupnya munjung-munjung, jadinya cuma 6 biji doank hahahaha. Tapi mantablaaaah gede-gede porsinya.

BAHAN:

UNTUK 6 CUP

200 gr labu kuning tanpa kulit dan biji,
kukus lalu haluskan
2 butir telur
100 gr tepung terigu protein rendah
50 gr tepung terigu protein tinggi

5 gr baking powder
100 gr gula pasir
40 gr mentega
40 gr minyak
Sedikit vanila bubuk
Almond untuk topping

CARA MEMBUAT:

Aduk mentega dengan *balloon whisk* sampai *creamy*, tuangkan minyak, tambahkan gula dan vanila bubuk.

Masukkan telur satu per satu, aduk rata.

Tambahkan campuran tepung terigu protein tinggi, tepung terigu protein rendah dan *baking powder* yang sudah diayak, aduk sebentar dengan spatula.

Masukkan labu kuning, lalu aduk rata lagi, tapi jangan sampai *overmix*.

Tuangkan adonan ke dalam *cup* muffin sampai penuh, taburi almond di atasnya, kemudian masukkan dalam oven yang telah dipanaskan sebelumnya. Panggang dengan suhu 190 °C selama 25 menit.

Setelah muffin matang, angkat, dan sajikan.



MUFFIN

Mumpung masih ada stok strawberry se-pack 250 gram di kulkas, masih fresh. Kita bikin muffin aja yuuukkk, manis asem segeeeeer. Cocok buat nyemil sore. Dijamin empuuuukk banget dan asem seger pas kegigit potongan strawberry-nya asalkan jangan overmix ngaduk tepungnya, ok ok!

BAHAN:

115 gr mentega
100 g gula pasir
50 gr dark brown sugar
2 butir telur ukuran besar
120 gr yogurt strawberry kental

½ sdt vanilla bubuk
220 gr tepung terigu protein
½ sdt baking powder
double acting
½ sdt garam
250 gr strawberry
potong dadu

CARA MEMBUAT:

Kocok mentega selama 1 menit, hingga lembut dan *creamy*.

Masukkan gula pasir dan *brown sugar*, kocok dengan *speed* tinggi selama 2 menit hingga berbentuk *cream*.

Masukkan telur, yogurt, dan vanilla bubuk, kocok dengan kecepatan sedang selama 1 menit, lalu naikkan kecepatan, kocok hingga benar-benar homogen.

Dalam wadah lain, campur dan ayak tepung terigu, *baking powder*, dan garam.

Tuangkan adonan basah ke dalam adonan kering (campuran tepung), aduk dengan spatula. Aduk sebentar saja (sekitar 1 menit), cukup sampai rata saja, jangan sampai *overmix*, karena akan bantat.

Masukkan potongan strawberry, aduk lagi sebentar.

Panaskan oven, siapkan loyang muffin atau cetakan muffin, alasi dengan *paper cup*.

Tuang adonan penuh, sekitar 50 gr.

Panggang dengan suhu 180 °C selama 10 menit, hingga matang. Sajikan.





FRIED

Pengen banget makan apple pie kekinian yang seliweran di timeline dari kapan hari tapi belinya jaaaaauuh, mak! Nyari Apel Malang juga susah hujan-hujam begini, nemunya Apel Fuji, tapi lumayan renyah, cocoklah buat bikin Fried Apple Pie. Yummmeeee... tapi loh, bikinnya agak lama, jadinya cuma 6 biji, dan habisnya cuma beberapa menit.

UNTUK 6 BUAH

BAHAN ISI:

100 gr apel malang
100 ml air
2 cm kayu manis batangan
3 sdm gula pasir
2 sdt kayu manis bubuk
2 sdm tepung maizena
sedikit garam

BAHAN KULIT:

220 gr tepung terigu
1 sdt garam
70 gr mentega/margarin
4-5 sdm susu cair/air
Tepung terigu untuk taburan
Air untuk mengoles pie
Minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

Adonan isi: kupas apel, potong bentuk dadu ukuran 1/2 cm. Didihkan air, masukkan apel dan kayu manis batang. Masak hingga 1/2 matang, masukkan gula dan kayu manis bubuk, aduk hingga gula leleh.

Larutkan tepung maizena dan garam dengan sedikit air, masukkan dalam adonan apel, masak hingga matang, sisihkan.

Adonan kulit: campurkan tepung dan garam, masukkan mentega/margarin, aduk memakai pisau pastry atau 2 pisau dengan gerakan memotong sampai berbentuk remah-remah. Perciki air/susu cair sambil diaduk. Setelah adonan tercampur, padatkan berbentuk bola, bungkus dengan plastik, simpan dalam lemari es selama 15 menit.

Gilas adonan setebal 3 mm di atas meja yang ditaburi tepung. Iris adonan berbentuk segi empat ukuran 12 x 12 cm.

Ambil selembar kulit, taruh 2 sdt adonan isi di atasnya. Olesi pinggiran kulit dengan sedikit air, lalu lipat dua. Tekan-tekan pinggirannya dengan garpu.

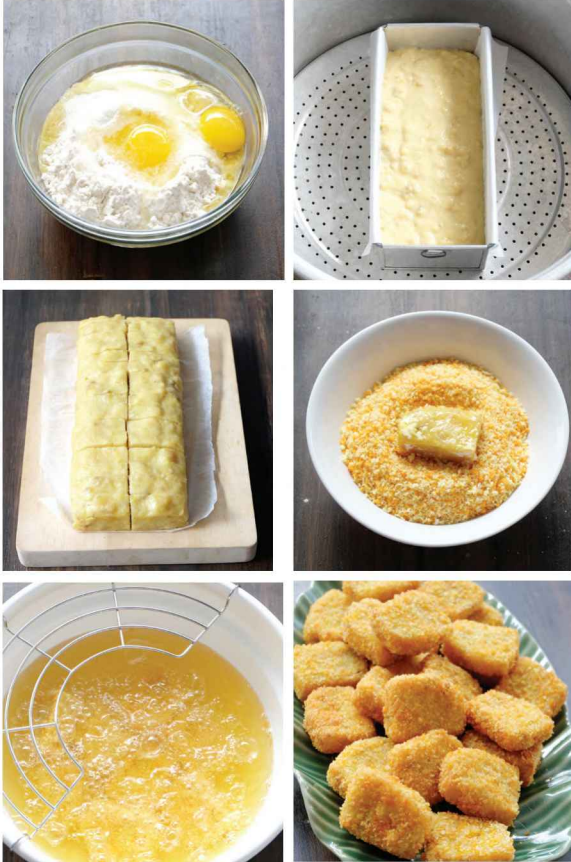
Panaskan minyak goreng yang banyak supaya pie terendam seluruhnya. Goreng pie hingga matang. Sajikan hangat.



NUGGET

UNTUK 36 POTONG

Nugget pisang yang udah ditopping, cokelat, keju, dan greentea almond, makin yummmeeeh, mak. Resepnya sama persis kaya resep nugget pisang yang mak Frida bikin setahun lalu, cuma beda bahan baluran aja. Ini ga pake air, tapi pake telur kocok, jadinya lebih crunchy, maaaaaak!



Bisa pisang apa aja, asalkan matang dan manis. Aku pake pisang kepok yang udah matang banget. Aduk adonan jangan *overmix*, supaya nugget tidak terlalu padat/keras.

Jika tidak segera digoreng, nugget yang sudah dibalur tepung panir, bisa dikemas dengan wadah tertutup, simpan di dalam *freezer*, bisa tahan hingga 1 - 3 bulan.

BAHAN:

500 gr pisang matang, haluskan
100 gr tepung terigu
30 gr susu bubuk
15 gr gula pasir
1/4 sdt garam
1/2 sdt vanili
2 butir telur, kocok lepas

BAHAN PENCELUP:

50 gr tepung terigu
2 butir telur, kocok lepas
tepung panir secukupnya

CARA MEMBUAT:

Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata.

Tuang ke loyang 20 x 10 cm, yang telah dialasi *baking paper* atau dioles minyak.

Kukus selama 25 menit, dinginkan, lalu potong-potong sesuai selera.

Celupkan ke dalam tepung terigu, lalu telur, lalu balur dengan tepung panir.

Panaskan minyak goreng, goreng sampai warna kuning kecokelatan.

Siap disajikan dengan aneka *topping* sesuai selera.





ROTI

Roti Jamur, bukan roti jamur. 1 resep jadi sekitar 19 roti jamur mini, tapi yang sempat difoto cuma 5 pcs. Masih mending sempat difoto yaa. Super empuuuukkk banget rotinya, mak. Tadi ga pake api atas, jadi agak pucat permukaannya, but its ok, ketutupan sama topping motifnya.

UNTUK 19 BUAH

BAHAN:

250 gr tepung terigu
protein tinggi
50 gr gula pasir
150 ml susu cair

1 butir telur
1 sdt ragi instan
1/2 sdt garam
30 gr mentega

BAHAN ISIAN:

Chocolate spread

BAHAN OLESAN:

2 sdm tepung beras
2 sdm cokelat bubuk
4 sdm air
Campur rata semua bahan olesan

CARA MEMBUAT:

Campurkan semua bahan, kecuali mentega dan garam. Uleni sampai setengah kalis.

Tambahkan mentega dan garam, lalu uleni sampai kalis elastis. Tutup dengan kain, diamkan selama 1 jam, hingga adonan mengembang 2x.

Kempiskan adonan, uleni dengan tangan sebentar hingga udara di dalamnya keluar. Bagi masing-masing 30 gr.

Isi dengan *chocolate spread*, bulatkan, letakkan dalam *paper cup* kecil. Lakukan hingga habis.

Sebelum adonan mulai mengembang lagi, segera oles dengan bahan olesan, agak tebal dan ratakan. Diamkan selama 15 menit.

Panaskan oven dengan suhu 200 °C selama 30 menit. Panggang adonan roti selama 10 - 15 menit.

Keluarkan dari oven, segera oles permukaannya dengan mentega supaya mengilat. Sajikan.

Uleni adonan hingga kalis elastis, supaya tidak bantat.

Jangan *over proofing*, terlalu lama adonan diistirahatkan, supaya roti tidak mengkerut.

Setelah adonan diisi cokelat dan dibulatkan, segera dioles bahan olesan, supaya motif jamurnya bisa pecah ketika adonan mengembang.



SATE

Jadi 35 pcs bulet gede-gede bener dah. Kenyaaaang, maak.



BAHAN:

250 gr	tepung protein sedang
60 gr	gula pasir
2 kuning	telur
2 sdt	ragi instan
100 ml	air hangat
25 gr	mentega
1 sachet (27 gr)	susu bubuk

BAHAN TOPPING:

Buttercream/meises/gula halus, sesuai selera

CARA MEMBUAT:

Larutkan ragi instan dengan air hangat dan sedikit gula.

Campurkan tepung terigu, kuning telur, gula pasir, mentega, dan susu bubuk. Aduk dan uleni sebentar.

Tuang sedikit demi sedikit air campuran ragi. Uleni hingga kalis elastis.

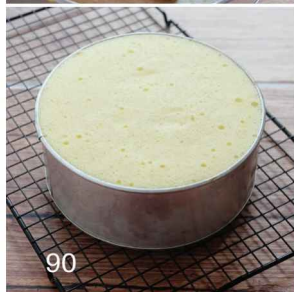
Bulatkan dan tutup dengan kain. Diamkan selama 1 jam, hingga mengembang 2x lipat.

Kempiskan lalu bagi masing-masing 15 gram. Bulatkan. Diamkan selama 15 menit.

Goreng dengan minyak panas, api sedang. Balik sekali saja ketika sudah kecokelatan. Angkat dan beri *topping*. Sajikan dengan cara disusun pada tusukan sate.

UNTUK 35 BUAH





KUKUS

UNTUK LOYANG
DIAMETER 18 CM TINGGI 7 CM

BAHAN A:

4 butir telur ayam
200 gr gula pasir
1 sdt cake emulsifier

BAHAN B:

200 gr tepung terigu
1 sdt baking powder
Aduk rata dan ayak

BAHAN C:

100 ml santan
100 ml minyak goreng

BAHAN D:

1 sachet (24 gr) kopi instan
2½ sdm cokelat bubuk

CARA MEMBUAT:

Panaskan kukusan, alasi tutup dengan kain bersih. Oles loyang dengan margarin.

Kocok dengan kecepatan tinggi bahan A sampai mengembang, putih dan berjejak. Kurangi kecepatan. Masukkan bahan B, kocok dengan kecepatan rendah, cukup sampai rata.

Masukkan bahan C, aduk balik perlahan dengan spatula.

Bagi jadi 3 adonan. Adonan putih, adonan yang diberi cokelat bubuk, dan adonan yang diberi kopi instan.

Kukus adonan per *layer* selama 10 menit, saat adonan terakhir masuk. Kukus selama 20 menit.

Segera keluarkan loyang dari kukusan, biarkan hingga dingin, baru keluarkan Tiramisu Kukus dari loyang. Siap dihidangkan.

Pastikan kukusan diisi dengan air yang cukup, benar-benar panas, dan beruap banyak. Tetapi ketika memasukkan adonan, api dikecilkan hingga ukuran sedang. Pastikan *layer* pertama sudah benar-benar matang, jadi ketika dituang *layer* kedua, tidak ambles/bergelombang/berlubang.

Ketika menuang *layer* kedua, tidak perlu keluarkan loyang dari kukusan, tuang langsung aja. Setiap selesai menuang adonan, ratakan permukaannya, supaya tidak bergelombang. Kain penutup harus bisa menyerap uap air, sehingga tidak menetes ke atas adonan.

Begh senengnyaaa, mak. Belum sehari udah ada yang nyobain resepnya, cakep-cakep pula.



KUKUS

Yesss jadi juga Red Velvet versi simplenya, crumblenya kurang banyak, lah wong bikin cake 4 telur doank, kalo diambil buat crumble, habis nanti. Ini pun jadinya diameter 18 cm, kalo mo yang agak gedean, dikalikan 2 aja resepnya yaa! Mak Frida mo cuci baskom dulu, ada yang mo bantu?

BAHAN A:

4 butir telur
150 gr gula pasir
1 sdt cake emulsifier

CARA MEMBUAT:

Panaskan kukusan. Olesi loyang diameter 18 cm dengan margarin dan alasi dengan *baking paper*.

Campurkan semua bahan B dalam wadah tahan panas, tim hingga mencair, dan aduk rata.

Kocok bahan A hingga kental berjejak.

Masukkan bahan C, aduk balik hingga rata.

Tuangkan bahan B yang sudah mencair, aduk balik hingga rata dan tidak ada endapan cairan di bawahnya.

Tuangkan adonan ke dalam loyang. Kukus dengan api sedang selama 25 menit, atau hingga matang.

Angkat dan dinginkan. Keluarkan perlahan dari loyang.

Belah menjadi 2 bagian yang sama besar (ambil sebagian untuk *crumble*). Oles 1 bagian dengan *cream cheese frosting*, tumpuk dan oles lagi hingga cake tertutup.

Simpan dalam kulkas dan sajikan ketika dingin.

UNTUK LOYANG
DIAMETER 18 CM TINGGI 7 CM

BAHAN B:

60 gr mentega
40 gr white cooking chocolate
½ sdt pasta cokelat
1½ sdt pewarna merah tua
½ sdt garam
½ sdt pasta vanila

BAHAN C:

100 gr tepung terigu
½ sdt baking powder
30 gr susu bubuk
Campur rata, lalu ayak





Testimoni



devitasari89 Rajiinnnyaaa laaa mba ku ini..
Seandainya tetanggaan.



rickeindriani_ordinarykitchen Tuh
kaaaannnn beneran hasilnya pasti
canteeeekkkkkk. *nyomot 5 biji



laelie_laval Besok bikin ah mak..hahaha
aku suka resep yang simple and ga mahal
huahaha.



renitachen Mauuu mauuu kok elo kalo
ngepost selalu bkin ngiler prid? kopi
manaaaa?



Kue *Kering*

KUKIS

Hari gini mak Frida masih sibuk ngisi stoples, mak. Lah ya gimana, tiap bikin ga pernah awet lama. Alhamdulillah, sistem kejar kebut neh. Sisa stoples kosongnya diisi kacang kulit ajalah, biar agak lama ngunyahnya.

UNTUK 30 KUKIS KETUPAT (450 ORAM)

BAHAN:

100 gr margarin
75 gr gula halus
175 gr tepung terigu
protein sedang
1 sdm tepung maizena
1 kuning telur
Pasta pandan

CARA MEMBUAT:

Kocok margarin, kuning telur, dan gula halus, sekadar sampai rata.

Masukkan tepung terigu dan tepung maizena, aduk rata dengan sendok kayu sampai kalis dan bisa dibentuk.

Bentuk adonan menjadi ketupat, susun dalam loyang.

CARA MEMBENTUK ADONAN MENJADI KETUPAT:

Bagi adonan menjadi 2 bagian yang sama. Satu bagian diberi tambahan pasta pandan, aduk rata. Satu bagian dibiarkan tanpa tambahan.

Pipihkan kedua bagian dengan ukuran yang sama, dan tebal sekitar 1 cm. Bungkus masing-masing dengan plastik wrap, simpan dalam kulkas selama 30 menit.

Potong-potong adonan bentuk memanjang, susun selang-seling adonan putih dan hijau. Setiap sela adonan dioles dengan putih telur agar menempel.

Bungkus lagi adonan yang telah berbentuk penampang ketupat dengan plastik wrap, dan simpan dalam kulkas selama 30 menit.

Potong-potong tipis adonan sekitar 1 cm, susun dalam loyang, lalu panggang dengan suhu 150 °C selama 20 menit atau sampai matang.

Tidak usah khawatir, adonan kukis ini jika patah bisa direkatkan lagi dengan putih telur. Jangan lupa mengoles putih telur di setiap sela adonan selang-seling ya, supaya menempel.





KUKIS

Liburan tapi ga jalan-jalan, anak-anak celingukan kurang hiburan. Kasihan kasihan. Kasih kerjaan aja bikin kukis santan. Basic-nya butter kukis, tapi ditambah santan, jadi lebih berasa gurihnya. Sebenarnya kalo agak-agak gosong eksotis dikit, makin enak neh, mak!



UNTUK 40 BUAH

BAHAN:

- 150 gr** mentega
- 75 gr** gula halus
- 225 gr** terigu protein rendah
- 40 gr** santan bubuk
- 1** kuning telur

CARA MEMBUAT:

Campur mentega dan gula halus dengan sendok kayu hingga rata.

Masukkan kuning telur, aduk lagi hingga rata.

Masukkan tepung terigu dan santan bubuk lalu aduk rata.

Cetak sesuai selera, oles dengan kuning telur dan beri *almond slice* di atasnya.

Panggang dengan suhu 150 °C selama 20 menit.



KUKIS

BAHAN:

175 gr tepung terigu
protein rendah

80 gr gula halus

100 gr mentega

1 kuning telur

Wijen hitam

**Pewarna hijau muda
dan merah cabai**

Seneng banget motif buah-buahan begini. Ngisi waktu nunggu buka puasa, iseng mulungin semangka. Bahannya simple, tapi tekniknya yang agak ribet dikit, karena kudu keluar masuk kulkas. Tapi gampiiiiil kok. Oiya, tips yang sama untuk semua jenis cookies yaitu: adonan usahakan jangan kelamaan kena tangan, supaya adonan ga bleber sewaktu dipanggang, ok ok!

CARA MEMBUAT:

Kocok sebentar gula halus, mentega dan kuning telur, sekadar rata (boleh pake sendok kayu aja).

Tambahkan tepung terigu yang sudah diayak. Aduk rata dengan sendok kayu.

Bagi adonan menjadi 3 bagian, dengan perbandingan 2 : 1 : 1. Yaitu 2 bagian beri warna merah, 1 bagian beri warna hijau, dan 1 bagian tanpa diberi pewarna. Gunakan sendok, jangan diuleni dengan tangan.

Bentuk adonan merah menjadi silinder (seperti lontong), simpan dalam kulkas selama 10 menit.

Gilas tipis adonan tanpa warna lalu gulung ke adonan merah.

Gilas adonan hijau, lalu gulung ke adonan sebelumnya. Bungkus dengan plastik wrap, simpan dalam kulkas selama 30 menit, atau hingga padat dan bisa dipotong-potong.

Potong-potong tipis adonan, tata dalam loyang, beri wijen untuk biji.

Panggang dalam oven yang telah dipanaskan hingga matang.

Angkat dan simpan dalam stoples.



UNTUK 40 BUAH





KUKIS MANISAN

*Ini kukis tekstur renyah, enak banget, manis seger manisannya buahnya.
Nambah variasi isi stoples yee, maaaak!*

**UNTUK 40 KUKIS
SUKADE (250 GRAM)**

BAHAN:

150 gr tepung terigu rendah protein
125 gr margarin/mentega
50 gr gula halus
25 gr tepung maizena
60 gr sukade
2 kuning telur
Bisa ditambah manisan cherry/kenari

Jangan simpan adonan dalam freezer karena jika adonan terlalu keras akan pecah saat dipotong.

CARA MEMBUAT:

Kocok sebentar mentega, gula halus, dan kuning telur, bisa menggunakan *mixer speed* rendah, atau cukup memakai *whisker*.

Tuang tepung terigu dan tepung maizena (ayak), tambahkan sukade, aduk rata.

Buat 2 bagian adonan sama besar, bentuk silinder, bungkus plastik, masukkan kulkas selama 30 menit atau hingga padat dan bisa dipotong.

Potong-potong tipis adonan, tata dalam loyang.

Panggang selama 25 - 30 menit dengan suhu 140 °C atau hingga kering dan matang.



LIDAH KUCING

Ini kue jadul favorit mamaku, tapi jaman dulu masih yang original, polos tanpa warna. Nah karena ini untuk anak-anak, jadi kita kasih warna yaa. Pengennya colorful, tapi kenapa jadi warna pastel begini, maaaaak. Awalnya aku heran kenapa harganya neh kue lumayan mahal. Ternyataaaaa, bikinnya emang agak rempong, mak. Apalagi kalo butternya pake yang kualitas bagus. Tapi emang enaaaaakkk banget. Kriuk-kriuk gurih! Sebenarnya jadinya lumayan banyak, tapi yang aku cetak cuma segini, sisanya abstrak dicetak bocah-bocah.

BAHAN:

130 gr mentega
100 gr gula halus
140 gr putih telur
120 gr tepung terigu
protein rendah
Piping bag
Pewarna
Cetakan lidah kucing

CARA MEMBUAT:

UNTUK 100 BUAH

Kocok mentega hingga lembut dan pucat. Tambahkan gula halus, kocok lagi hingga lembut dan rata.

Tambahkan putih telur, kocok hingga rata. Lalu tambahkan tepung terigu, kocok sebentar saja, hingga adonan menjadi solid.

Bagi menjadi beberapa bagian, lalu beri pewarna masing-masing. Setiap adonan berwarna masukkan ke dalam *piping bag*, gunting ujungnya.

Siapkan loyang, olesi dengan margarin agak tebal, taburi tepung hingga rata, lalu ketuk-ketuk.

Semprotkan adonan melintang ke loyang cetakan.

Panaskan oven cukup dengan api kecil saja. Masukkan loyang, dan panggang kue lidah kucing hingga pinggirannya berwarna kecokelatan (matang).

Segera lepaskan kue lidah kucing, letakkan berjajar di *cooling rack*, jangan ditumpuk supaya tidak saling menempel.

Jangan dibiarkan agak lama di udara terbuka, cukup setelah agak keras dan tidak panas, segera masukkan ke dalam stoples, karena mudah melempem.

Jangan lupa lapiasi loyang dengan margarin dan taburi tepung setiap kali hendak menyemprotkan adonan lidah kucing supaya mudah melepaskan dari cetakan.

Gunakan api kecil saja, supaya matang merata, dan tidak gosong.





COOKIES

Wuufffff.. Wuuuiffff.. Cookies Doggiennya udah pada mateng neh. Anak-anak takut sama doggie, tapi kalo bentuk kukis begini pasti sukkkkkaaaa. Bahannya simple, caranya juga mudah, rasanya enaaaaak. Ga sampe 1 jam jadi, yaa lama di bagian masang meisesnya doank.

BAHAN:

180 gr mentega
80 gr minuman coklat bubuk instan
200 gr tepung terigu
protein rendah
25 gr tepung maizena
25 gr susu bubuk
Chocolate chips
Meises coklat
Koko krunch

CARA MEMBUAT:

Panaskan oven dengan suhu 140 °C.

Campur dan ayak tepung terigu, tepung maizena, dan susu bubuk.

Kocok mentega dan coklat bubuk dengan *speed* rendah selama 30 detik saja, sekadar rata.

Masukkan campuran tepung terigu, tepung maizena, dan susu bubuk. Aduk rata selama 1 menit hingga bisa dibentuk.

Bagi adonan masing-masing 10 gr.

Beri *choco*chips sebagai hidung, meises coklat untuk mata, dan 2 koko krunch untuk telinga.

Panggang dengan suhu 140 °C selama 25 menit.

Dinginkan di *cooling rack*, masukkan ke dalam wadah kedap.

UNTUK 30 BUAH





NASTAR

UNTUK 50 BUAH



Panen jambu mede wkwkwkwkw. Bahan olesannya ditambahin pewarna. Lumayan nambah kerjaan, maaak!

BAHAN KULIT:

250 gr margarin
250 gr mentega
100 gr gula halus
700 gr tepung terigu
4 sdm susu bubuk
250 gr kacang mede goreng, belah
4 kuning telur

BAHAN OLESAN:

3 sdm minyak goreng
3 sdt susu kental manis
3 kuning telur
Pewarna makanan: oranye, hijau muda, kuning tua.
Aduk rata bahan olesan, bagi 3 bagian, beri masing-masing pewarna berbeda.

CARA MEMBUAT:

Kocok sebentar margarin, mentega, gula, dan telur, cukup sampai tercampur saja.

Masukkan tepung terigu dan susu bubuk, aduk perlahan hingga tercampur rata.

Ambil sedikit adonan, pipihkan, isi dengan selai nanas. Bentuk seperti jambu, beri kacang mede di ujungnya. Susun di loyang tipis, beri jarak satu dengan yang lain.

Panggang dengan suhu 140 °C selama kurang lebih 30 menit.

Keluarkan dari oven, dinginkan di suhu ruang. Poles dengan bahan olesan, oven lagi hingga kuning mengkilat (sekitar 10 menit).

Angkat, biarkan dingin. Susun dalam stoples, tutup rapat.





UNTUK 25 BUAH

COOKIES

Kaya jendela, ya! Seneng juga bikinnya, ga rempong, maaak. Sama kaya bikin kukis cetak biasa, cuma ditambah permen warna-warni aja tengahnya. Oiya untuk bikin ini, harus punya cookie cutter gede kecil dan silpat, supaya permennya ga nempeeeeel di loyang, ok ok!

BAHAN:

100 gr margarin
50 gr mentega
100 gr gula halus
225 gr tepung
 protein rendah
25 gr tepung maizena
30 gr susu bubuk
½ sdt baking powder
1 kuning telur

HIASAN:

**permen transparan
 warna warni, cincang
 kasar menggunakan
 pisau tajam**

CARA MEMBUAT:

Kocok margarin, mentega, dan gula halus selama 30 detik. Tambahkan kuning telur. Kocok rata.

Masukkan tepung terigu, tepung maizena, susu, dan *baking powder* yang sudah diayak. Aduk rata.

Giling tipis adonan. Cetak. Buat lubang di tengahnya dengan cetakan yang lebih kecil. Letakkan di loyang yang di alas kertas silpat.

Panggang 10 menit. Angkat, letakkan permen warna warni di tengah adonan yang berlubang. Panggang lagi sekitar 15 menit atau sampai kukis garing.

Angkat loyangnya. Biarkan kukis di dalam loyang sampai agak dingin. Angkat kukis dan tata dalam stoples.





Testimoni



rosiie_t Nyontek resepnya yah mbak, mau tak coba bkin, biar ntar ke rumah camer ngasih sesuatu eeh,, siapa tau berhasil yeeees.



cak100582 Kalah cantik tuh cake kekinian seleb haaaaha kereeen.



rarabeb Kenapa yg diposting selalu enak-enak mbaa.



zaujatusinggih_@fridajoincoffee Maasyaa Allaah, awakku selalu terhibuur dengan caption-mu Mbaa..sepaketlah dengan contekan receipe nya... Mumtaz!jaazaakillah khair wa barakallaah fiiki.

Camilan Segar

GREEN TEA

Biar seger, mak. Bikin silky puding aja yuuukkk. Fans berat Green Tea kudu nyobain bikin Green Tea Silky Puding sendiri. Diseruput dingin-dingin begini, uenaaaak. Yummy banget. Oiya, untuk nyampur bubuk green tea-nya harus dilarutkan dulu yaa, kalo perlu diayak dulu, supaya ga grindil-grindil sewaktu direbus bareng bahan lain. Karena ga ada matcha bamboo whisk, jadi pake sendok makan wkwkwkwk. Oiya, sajikan dengan topping whipped cream, makin asik.

BAHAN:

- 4 sdt** bubuk green tea
- 1 bungkus** bubuk jelly (**15 gr**)
- 1500 ml** susu full cream
- 1 kaleng** susu kental manis (**370 gr**)
- 1 sdm** tepung maizena

Jika ingin membuat Chocolate Silky Pudding, bubuk *green tea* bisa diganti dengan bubuk cokelat dan gunakan susu cair cokelat.

CARA MEMBUAT:

Larutkan bubuk *green tea* dengan 3 sdm air hangat/susu full cream.

Campurkan bubuk jelly, susu kental manis, susu full cream, dan larutan *green tea*. Aduk rata.

Rebus dengan api kecil, aduk hingga mendidih.

Masukkan tepung maizena yang sudah dilarutkan dengan 2 sdm susu full cream. Aduk rata dan biarkan mendidih sebentar.

Angkat dan segera tuang ke dalam cup. Hilangkan buih-buih di atas puding.

Tunggu sampai suhu ruang, simpan dalam kulkas.

Sajikan dingin dengan *topping* es krim atau *whipped cream*.

UNTUK 10 CUP





SPONGE PUDDING

Selalu suka motif semangka, ngelihatnya jadi suegeeeeer gitu, mak. Oiya, karena komposisinya banyak telur, pasta vanila jangan di-skip yaa, biar ga amis. Dan untuk kocok putih telurnya, pastikan baskom dan stik mixer bersih dan kering, karena kalo basah atau kecampur kuning telur dikiiit aja, ga bisa kaku. Aku ga pake biji selasih, pakenya wijen item cuma buat hiasan doank.

BAHAN:

7 gr bubuk agar (1 bks agar instan)

500 ml susu cair

80 gr gula pasir

1 sdt pasta vanila

25 gr gula pasir

2 kuning telur

3 putih telur

Pewarna merah dan hijau

Biji selasih

BAHAN SAUS VANILA:

125 ml susu cair

25 gr gula pasir

3 gr tepung maizena

1 sdt pasta vanila

1 kuning telur

Menuang adonan puding ke dalam cetakan harus dilakukan dengan segera karena adonan puding cepat sekali membeku.

CARA MEMBUAT:

Kocok putih telur dan 25 gr gula pasir hingga kaku. Sisihkan.

Dalam panci, campurkan susu cair, bubuk agar, 80 gr gula pasir, pasta vanila, dan kuning telur. Rebus dengan api sedang, sambil diaduk hingga mendidih. Matikan api.

Tuangkan putih telur, aduk cepat dengan *whisker*.

Bagi adonan menjadi 3 bagian. Bagian pertama (2/4) beri pewarna merah dan biji selasih. Bagian kedua (1/4) beri warna hijau, dan bagian ketiga (1/4) biarkan tanpa pewarna.

Siapkan cetakan segitiga, basahi sedikit dengan air supaya nanti puding mudah dilepas.

Tuang adonan merah, ratakan. Tuang adonan putih, ratakan kembali. Terakhir, tuang adonan hijau. Ratakan.

Simpan dalam kulkas selama 15 - 20 menit.

Lepaskan dari cetakan dan sajikan dengan saus vanila.

CARA MEMBUAT SAUS VANILA:

Campurkan susu cair, gula pasir, kuning telur, tepung maizena, dan pasta vanila. Rebus hingga kental dan sisihkan hingga dingin. Siap digunakan.

UNTUK 2 LOYANG SEGITIGA UKURAN 22 CM



PUDING

UNTUK 1 LAYANG UKURAN 30 X 10 CM

BAHAN PUDING COKELAT:

1 bungkus agar-agar putih
500 ml air
100 ml susu kental manis cokelat
50 gr *dark cooking chocolate*,
sisir

Gula pasir secukupnya

CARA MEMBUAT PUDING COKELAT:

Campur agar-agar, susu kental manis *cokelat*, *dark cooking chocolate*, gula pasir, dan air ke dalam panci. Aduk rata.

Masak hingga mendidih.

Tuang ke dalam loyang, hingga ketebalan puding 2 cm. Dinginkan hingga beku.

Setelah beku potong memanjang jangan terlalu kecil paling tidak 2 × 2 cm (bentuk dadu mukanya).

Ketika membuat tiap lapisan, sebelum dingin sekali harus segera diberi lapisan atasnya lagi. Kalau terlalu dingin, lapisan jadi mudah terlepas.

BAHAN PUDING PUTIH:

1 bungkus agar-agar putih
500 ml air
100 ml susu kental manis putih
Gula pasir secukupnya

CARA MEMBUAT PUDING PUTIH:

Campur agar-agar, susu kental manis putih, gula pasir, dan air ke dalam panci. Aduk rata.

Masak hingga mendidih.

BENTUK DOMINO:

Siapkan loyang. Bentuk lapisan pertama, letakkan potongan memanjang puding cokelat selang seling.

Tuangkan puding putih ke dalam cetakan yang sudah berisi puding cokelat pada selingan yang kosong. Bekukan.

Ulangi untuk lapisan kedua tapi warna cokelatnya digeser satu kotak, lalu tuangi dengan puding putih, begitu selanjutnya hingga dicapai tinggi yang diinginkan.



SALAD

Yang seger yang seger. Salad buahnya, maaaak! Syegeeeeer banget, maak. Ini menu cucok banget buat musim kek gini. Oiya, selalu ready di kulkas yaa, buah + yoghurt + susu kental + mayonaise + keju. Bikinnya, ga sampe 20 menit jadiiiii! Bikin yuuuk, simple tapi uhuuuuyyy banget!!

UNTUK 1 PORSI



BAHAN:

Buah-buahan

2 sachet susu kental manis (**80 gr**)

1 pack yoghurt (**80 gr**)

3 sdm mayonaise

Keju cheddar

CARA MEMBUAT:

Potong buah-buahan bentuk dadu.

Campurkan susu kental manis, yoghurt, dan mayonaise, aduk rata.

Siramkan saus ke atas buah.

Taburi parutan keju di atasnya.

Simpan dalam kulkas, sajikan setelah dingin.



FridaJoincoffee

THAI

Mangga 1 kg isi 5, cuma jadi King Mango 1½ gelas doank ... Kuraaaaang, maaak! Besok mamang sayurnya dicegat lagi yaa, kita beli 5 kg mangga, bayar tahun depan .. hehee .. Menurutku ini yaa tetep jus mangga, cuma ditambah cream dan sorbet mangga, juga potongan mangga, lucu juga penampilannya yaa....

UNTUK 1 CUP

Catatan: Jika tidak ada *whipping cream* cair, bisa gunakan 50 gr *whip cream* bubuk ditambah dengan 100 ml air es, lalu dikocok hingga kaku.

Jika tidak ada yogurt *plain*, bisa diganti dengan susu cair *full cream*, tentu rasanya agak sedikit berbeda, tapi tetep enak.

BAHAN SORBET MANOGA:

1 buah mangga

BAHAN JUS MANGGA:

3 buah mangga

150 ml yogurt *plain*

Simple syrup

Es batu

BAHAN WHIPPED CREAM:

125 ml whipping cream cair

BAHAN TOPPING:

1 buah mangga

CARA MEMBUAT:

Sorbet Mangga: kupas dan potong-potong buah mangga. Blender hingga lembut dan tidak ada gumpalan. Masukkan dalam wadah tertutup dan simpan dalam *freezer* hingga beku.

Jus Mangga: kupas dan potong-potong buah mangga. Campurkan potongan buah mangga dengan yogurt, *symple* sirup, dan sedikit es batu, lalu blender hingga halus.

Whipped Cream: kocok *whipping cream* cair dingin hingga kaku. Masukkan dalam piping bag atau plastik segitiga, sehingga mudah untuk disemprot.

Penyajian: susun dalam gelas: 3/4 bagian jus mangga, semprot dengan *whipped cream*, beri sedikit sorbet mangga, lalu tuang sisa jus mangga hingga penuh. Beri *topping* potongan mangga. Sajikan.





MANISAN KOLANG- KALING

Ini favorit bangeeet. Seneng deh tadi pagi pas ke tukang sayur nemu kolang-kaling masih seger, meski cuma 1/2 kg doank. Eh, pas ke minimarket harga minuman soda literan lagi promo. Ga pake mikir lama, cuss kita eksekusi jadi manisan, maaaak. Yang ngerasa udah manis, ga usah ikut icip-icip yaa hahaha.

UNTUK 500 GRAM

BAHAN:

500 gr kolang-kaling
500 ml minuman soda biru
100 gr gula pasir
2 ruas kayu manis
5 helai daun pandan
3 helai daun jeruk
Garam secukupnya
Pewarna biru

CARA MEMBUAT:

Campurkan kolang-kaling, minuman soda biru, kayu manis, daun pandan, dan daun jeruk ke dalam panci. Rebus dengan api sedang.

Setelah mendidih dan agak susut airnya, tambahkan gula pasir dan garam. Bisa ditambahkan beberapa tetes pewarna biru sampai warna yang diinginkan.

Rebus lagi, sampai air tersisa sedikit, tapi tidak habis.

Angkat dan dinginkan, simpan dalam kulkas. Sajikan dalam keadaan dingin.





BAHAN:

500 gr kolang-kaling
500 ml minuman soda merah
100 gr gula pasir
Garam secukupnya
2 ruas kayu manis
5 helai daun pandan
3 helai daun jeruk

CARA MEMBUAT:

Campurkan kolang-kaling, minuman soda merah, kayu manis, daun pandan, daun jeruk ke dalam panci. Rebus dengan api sedang.

Setelah mendidih dan agak susut airnya, tambahkan gula pasir dan garam.

Rebus lagi, sampai air tersisa sedikit, tapi tidak habis.

Angkat dan dinginkan, simpan dalam kulkas. Sajikan dalam keadaan dingin.

MANISAN KOLANG- KALING

Sebelum direbus, kolang-kaling bisa direndam terlebih dahulu dengan menggunakan air kapur supaya hasilnya lebih kesat dan tidak lembek.

UNTUK 500 GRAM

ES GABUS

UNTUK 16 ES GABUS PELANOI

Nostalgia jaman es de hehehe bisa jadi bahan cerita buat anak-anakku, supaya mereka tau dan kenal, ini loh jajanan emakmu dulu, cuma kalo dulu ga warna-warni kaya begini, polos aja warna merah jambu atau hijau. Harga Rp25/potong. Eaaaa jadi ketahuan umurnya yaa!

BAHAN:

150 gr tepung hun kwee

750 ml santan/susu

200 gr gula pasir

Garam

Pewarna makanan

CARA MEMBUAT:

Campurkan tepung hun kwee, gula pasir, garam, dan santan. Aduk rata.

Bagi menjadi 3 bagian adonan, beri warna masing-masing (merah, kuning, hijau).

Masak 1 bagian (merah) dengan api kecil, sambil diaduk-aduk hingga meletup-letup. Matikan api ketika adonan sudah mengental atau berat sewaktu diaduk, tapi masih bisa dituang.

Tuang adonan merah ke dalam loyang yang sudah dialasi plastik tebal. Ratakan dan sisihkan.

Sementara menunggu lapisan merah dingin, masak adonan berikutnya (kuning) hingga meletup-letup.

Tuang adonan kuning di atas adonan merah.

Begitu dengan adonan selanjutnya (hijau).

Biarkan adonan padat di suhu ruang selama kurang lebih 30 menit.

Simpan di dalam kulkas selama 15 menit (bukan *freezer*), supaya mudah dipotong.

Potong lapis pelangi, bungkus dengan plastik, lalu simpan di dalam *freezer* hingga beku.

Es gabus pelangi siap dinikmati.

Ketika merebus adonan harus dengan api kecil dan terus diaduk. Matikan api ketika adonan sudah mengental, tapi jangan sampai adonan terlalu kental, karena nanti akan sulit dituang/dicetak, dan akan bergerindil seperti cendol.

Lapisan kedua sebaiknya dituang ketika lapisan pertama sudah dingin tapi belum terlalu beku, supaya lapisan menempel dengan sempurna.





Segera miliki koleksi buku-buku terbitan Kawan Pustaka lainnya di toko-toko buku dan toko buku *online* kesayangan Anda. *Download* e-booknya di **Books on Google Play** dengan keyword **Kawan Pustaka**. *Follow* kami di instagram untuk *update* buku dan event-event terbaru.



kawanpustaka

Follow

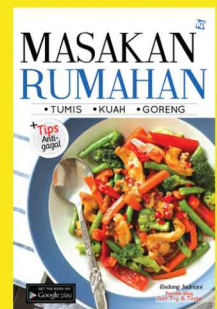
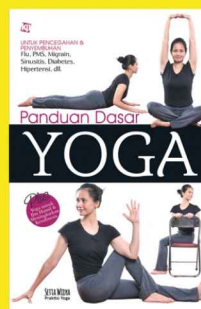
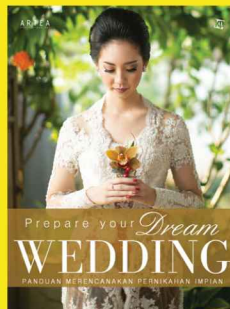
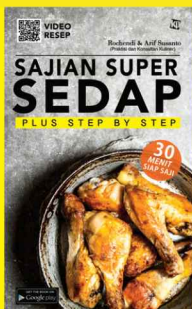
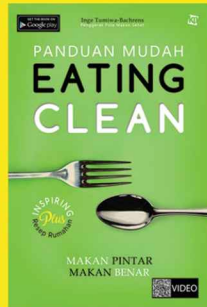
934 posts

4,831 followers

215 following

Kawan Pustaka Penerbit Buku Kewanitaan FanPage: Kawan Pustaka Facebook: Penerbit

Kawan Pustaka Twitter: @kawanpustaka Line: kawanpustaka www.kawanpustaka.com





2438

posts

195k

followers

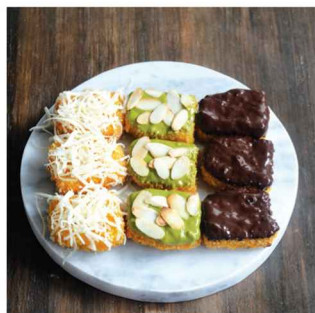
658

following

Follow

Emak dari 4 orang anak kecil-kecil, kelahiran asli Jember tahun 1983. Setelah lulus SMA sempat tinggal di Bogor selama 10 tahun dan sekarang menetap di Cilegon. Sebenarnya mak Frida punya latar belakang pendidikan yang agak jauh dari urusan dapur, tapi karena hobinya nyemil jadi yaa seneng banget eksperimen bikin cemilan enak dan manis, kaya kamu hehehe....

Belajar bikin kue secara otodidak, gak pake sekolah masak. Dimulai dari pengenalan bahan sampai belajar berbagai macam teknik, teknik masak yaa mak, bukan teknik mesin apalagi teknik beladiri. Kalo berhasil uji coba resep, mak Frida upload foto, resep, sekaligus beberapa catatan tipsnya di akun instagram @fridajoincoffee.



KP
kawan
pustaka

Redaksi

Jl. H. Montong No.57 Ciganjur, Jagakarsa
Jakarta Selatan 12630

Telp : (021) 78883030 ext. 214, 215, 216

E-mail : redaksi@kawanpustaka.com

Website : www.kawanpustaka.com

Fanpage : Kawan Pustaka

Twitter : @KawanPustaka

Instagram : @KawanPustaka

Masakan

ISBN (13) 978-979-757-656-1



Harga Pulau Jawa Rp126.500