



25 RESEP MARTABAK MANIS, ENAK, LEMBUT, DAN PRAKTIS

Resep yang mudah diikuti.
Bisa buat hidangan keluarga,
maupun buka usaha

OLEH AGOY TEA



Martabak manis merupakan salah satu camilan favorit yang digemari oleh banyak orang. Di beberapa daerah ada yang menyebut martabak manis sebagai terang bulan. Ini karena bentuk dari martabak menyerupai bulan purnama. Martabak manis juga memiliki ciri khas rasa yang berbeda di berbagai daerah, ada martabak manis Bandung ada pula martabak manis Bangka.

Dengan mudah kamu dapat menikmati martabak manis yang lezat. Hampir di sepanjang jalan banyak pedagang martabak manis yang menjajakkannya di gerobak pinggir jalan. Bahkan makanan ini telah menjadi makanan kekinian dengan variasi topping yang juga disajikan di beberapa kafe.



Kini variasi rasa martabak manis tak hanya original tapi ada rasa pandan, cokelat, red velvet dan banyak lainnya. Topping martabak manis sendiri juga telah dimodifikasi dengan beragam jenis, seperti oreo, ketan hitam, jagung, nutella dan lain sebagainya. Biasanya ukuran dari martabak manis dibuat lebih besar sehingga membuat orang yang memakannya kenyang. Namun, ada pula martabak manis dengan bentuk mini yang bisa dipilih sesuai porsi kita.

Sebenarnya martabak manis adalah salah satu kue yang mudah dibuat sendiri di rumah. Bahan-bahannya pun tak sulit didapat. Adonan dari bahan dasar tepung, telur, baking powder dan mentega ini kemudian dicetak dalam teflon dan kemudian diberi topping sesuai selera.



Penasaran ingin
membuatnya sendiri?
Berikut 25 resep martabak
manis, enak, lembut
dan praktis.





1. Martabak Manis Oreo

Bahan:

- 1 bungkus oreo
- 1 butir telur
- 1/4 sdt baking powder
- 100 ml susu UHT full cream

Topping:

- Keju parut
- 3 sdm margarin

CARA MEMBUAT

- Siapkan blender. Masukkan semua bahan martabak. Lalu blender sampai halus. Diamkan 15 menit sampai mengembang.
- Olesi teflon dengan margarin. Lalu tuang adonan. Tutup teflon dan masak dengan api kecil agar tidak gosong.
- Cara tahu adonan sudah matang yaitu dengan ditusuk lidi serta permukaan berlubang-lubang.
- Angkat adonan, oles permukaannya dengan margarin lalu taburkan keju parut. Potong martabak jadi dua, lipat atau tumpuk jadi setengah lingkaran. Oles lagi bagian atasnya dengan margarin. Potong sesuai selera.



2. Martabak

Keju Kacang Susu Pandan

Bahan:

- 250 gram tepung terigu
- 1 butir telur
- 80 gram gula pasir
- Garam secukupnya
- 1 sdt baking powder
- 1 sdt soda kue
- 1 sdm margarin
- Perisa pandan secukupnya
- Kacang sangrai
- Susu secukupnya

CARA MEMBUAT

- Kocok telur dan gula hingga berbuih, masukkan bahan kering seperti tepung terigu, garam, dan baking powder.
- Campurkan hingga rata, beri perisa pandan dan diamkan selama kurang lebih 15 menit
- Tutup menggunakan kain bersih.
- Masukkan baking soda lalu cetak dengan teflon, tunggu adanya bintik bintik sedikit mengembang.
- Kemudian taburkan gula di atasnya, tutup teflon dan masak dengan api kecil, tunggu hingga matang.
- Angkat, olesi margarin pada permukaan martabak beri susu, keju dan kacang sangrai.



3.

Martabak Mini

Bahan:

- 360 ml campuran air, susu cair, dan santan
- 1 sachet SKM
- 220 gr tepung terigu
- 30 gr tepung kanji
- 60 gr gula pasir
- Sejumput garam
- 1/4 sdt baking powder double acting
- 1/2 sdt vanili
- 1/2 sdt fermipan
- 2 butir telur dikocok lepas
- 60 gr margarin dicairkan
- 1/2 sdt soda kue

CARA MEMBUAT

- Campur rata terigu, kanji, gula, garam, vanilli dan baking powder. Tuangi air sebagian-sebagian sambil diaduk dengan whisker sampai adonan kental dan licin.
- Masukkan SKM dan fermipan, aduk rata. Diamkan 1 jam.
- Panaskan cetakan martabak dengan api kecil sampai benar-benar panas.
- Masukkan telur kocok ke dalam adonan, aduk rata lalu masukan margarin cair, aduk rata.
- Terakhir masukan soda kue, aduk rata.
- Tuang adonan kedalam cetakan yang sudah panas sampai setengah tinggi cetakan. Tekan bagian tengahnya dengan punggung sendok sayur untuk membentuk bagian tepi yang crispy.
- Biarkan sampai permukaannya berpori. Tutup cetakan. Panggang sampai matang.
- Angkat kue dari cetakan. Olesi dengan butter atau margarin. Beri topping sesuai selera.



4. Martabak Lenggang

Bahan:

- 250 gr terigu serbaguna
- 2 sdm gula pasir
- 1 telur ayam
- 1/2 sdt ragi instan
- 500 ml susu UHT
- Garam sejumput
- Pasta / pewarna makanan

Bahan vla:

- 250 ml UHT
- 50 gr gula pasir
- 1 kuning telur
- 25 gr tepung custard
- 1/2 sdt vanila pasta
- 1/2 sdm butter

CARA MEMBUAT

- Campur semua bahan martabak kecuali garam. Aduk rata hingga mulus tidak bergerindil. Diamkan adonan selama 1 jam ditutup plastik wrap.
- Sembari menunggu buat adonan vla, larutkan tepung custard dengan sebagian susu. Setelah larut campur dengan sisa susu dan gula sambil dipanaskan.
- Setelah cukup panas, ambil sebagian larutan tadi campur dengan kuning telur lalu aduk rata dan masukkan kembali ke larutan susunya. Masak kembali sampai meletup. Matikan kompor.
- Tambahkan vanila pasta dan butter aduk rata dan halus. Sisihkan.
- Setelah 1 jam, tambahkan garam lalu aduk rata. Bagi adonan sesuai dengan warna yang diinginkan. Dan beri warna.
- Panaskan wajan anti lengket, beri sedikit butter lalu tuang 1 sendok sayur adonan tersebut. Lakukan hingga adonan habis.
- Isi dengan vla atau selai sesuai selera. Lipat dan rekat kedua ujungnya.



5. Martabak Terang Bulan Tanpa Telur

Bahan:

- 300 sdm tepung
- 3 sdm gula
- 2 sdm mentega, lelehkan
- 350 ml air
- 1/2 sdt baking powder
- Secukupnya soda kue
- 1/4 sdt garam halus

Topping:

- Keju parut, meses

CARA MEMBUAT

- Campur semua bahan kering. Masukkan mentega leleh dan air. Aduk dengan whisk sampai rata.
- Panaskan teflon dengan api sedang. Sebelum menuangkan adonan, tambahkan sedikit soda kue aduk rata. Tuang adonan pada teflon.
- Masak hingga permukaan martabak keluar lubang-lubang.
- Angkat. Oles margarin, beri parutan keju dan meses.



6. Martabak Keju Empuk

Bahan:

- 120 gr tepung terigu
- 5 gr tepung tapioka
- 3 sdm gula pasir
- 1 sachet susu kental manis putih
- 1 butir telur
- 150 ml air
- 1/2 sdt vanili
- 1/4 sdt baking powder
- 1/4 sdt baking soda
- 2 sdm margarin
- 1 sdm minyak goreng

Topping:

- Margarin
- Keju cheddar
- Susu kental manis
- Gula pasir untuk taburan

CARA MEMBUAT

Cara membuat:

- Campur air dan kental manis, aduk. Tuang tepung terigu, tapioka, gula. Aduk rata pakai whisk.
- Masukkan telur, kocok rata. Tambah baking powder, aduk rata. Tuang lelehan minyak dan margarin, tambah vanili aduk rata.
- Lalu beri baking soda, kocok rata sambil dikeplok seperti mengocok telur supaya banyak udara yang masuk ke dalam adonan.
- Panaskan teflon api kecil, bila sudah panas tuang adonan. Miringkan teflon untuk membuat pinggiran martabak. Tunggu sesaat hingga nampak berbuih banyak.
- Setelah berbuih taburi gula pasir. Lalu tutup martabak, diamkan kurang lebih 5 menit.
- Jika sudah sudah matang, atasnya berlubang, angkat martabak beri margarin selagi martabak panas. Taburi topping dengan olesan margarin terlebih dahulu, gula, keju, dan susu kental manis.



7.

Martabak Red Velvet

Bahan:

- 75 gr terigu segitiga
- 35 gr gula pasir
- 1 btr telur
- 20 gr margarin cairkan
- 7 sdm susu cair
- 1/2 sdt baking powder
- 1/2 sdt soda kue
- 10 tetes pewarna merah cabai
- 6 oreo cincang
- 5 sdm keju parut
- 7 sdm susu cair

CARA MEMBUAT

- Kocok telur, baking powder, gula pasir sampai gulanya larut dengan menggunakan garpu. Lalu masukan terigu sedikit demi sedikit, aduk-aduk dan masukan susu cair.
- Kemudian tambahkan margarin dan pewarna, aduk, lalu tutup dan diamkan 30 menit.
- Panaskan teflon dengan api kecil sampai benar-benar panas.
- Selanjutnya tambahkan soda kue, aduk rata lalu tuang semua adonan ke teflon, masak hingga keluar lubang-lubang kecil, tutupi dan masak sampai matang.
- Angkat olesi dengan keju yang telah dilelehkan, menjadi cream cheese, taburi dengan oreo cincang lalu belah menjadi 2 tumpuk, olesi bagian luarnya margarin.



@FRIDAJOINCOFFEE

8. Martabak Manis Bangka

Bahan:

- 125 gr tepung terigu cakra kembar
- 375 gr tepung terigu segitiga
- 27 gr susu bubuk
- 200 gr gula pasir
- 1 butir telur
- 1/4 sdt vanili bubuk
- 500 ml air
- 3 butir telur
- 1,5 sdt soda kue
- 3 sdm air
- 3 sdm gula pasir

Topping:

- Keju parut
- Susu Kental Manis
- Mentega

CARA MEMBUAT

- Campurkan semua tepung, susu bubuk dan vanili bubuk. Lalu tuang air dan kepok-kepok dengan spiral whisk hingga rata.
- Masukkan gula pasir, kepok-kepok hingga larut. Tambahkan 1 butir telur, dan aduk lagi lagi hingga adonan licin.
- Diamkan 30 menit sampai 1 jam. Bagi adonan menjadi 3 bagian untuk 3x cetak, masing-masing 350 ml adonan.
- Panaskan teflon tapi gunakan api kecil. Untuk satu bagian adonan, ditambahkan 1 butir telur, kepok-kepok hingga rata.
- Tambahkan 1/2 sdt soda kue, 1 sdm air, 1 sdm gula, lalu aduk rata hingga adonan licin dan siap cetak.
- Tuang adonan dalam teflon yang sudah panas. Tunggu hingga berserat. Beri taburan gula pasir permukaannya hingga rata, tutup hingga matang.
- Matikan api kompor, olesi permukaan martabak dengan mentega. Beri parutan keju, dan susu kental manis. Gulung selagi panas dan padatkan. Oles permukaan luarnya dengan mentega, agak banyak.



9. Martabak Manis Lipat

Bahan:

- 1 butir telur
- 4 sdm gula pasir
- 10 sdm tepung terigu
- 1 sdm tepung tapioka
- 2 sdm susu bubuk
- 1/4 sdt baking powder
- 1/4 sdt baking soda
- 1/4 sdt garam
- 150 ml air

Topping:

- Keju
- Meses cokelat

CARA MEMBUAT

- Aduk dengan whisk telur, gula dan garam sampai gula larut.
- Masukkan tepung terigu, tepung tapioka dan baking powder lalu aduk rata sampai tidak bergerindil. Tutup dengan serbet bersih selama 10 menit.
- Setelah 10 menit masukkan baking soda lalu aduk rata. Panaskan wajan anti lengket. Tuang 1 sendok sayur adonan. Biarkan berlubang-lubang lalu angkat.
- Letakkan selai keju dan meses cokelat di atasnya lalu satukan ujung-ujungnya dan rekatkan dengan jari. Siap disajikan.



10. Martabak Manis Keninian

Bahan:

- 115 gr tepung terigu segitiga
- 10 gr tepung kanji (1 sdm)
- 25 gr gula pasir
- 1 butir telur kocok lepas
- 1/4 sdt fermipan (dicampur air sedikit)
- 1/4 sdt garam halus
- 1/4 sdt baking soda
- 1 sdm susu kental manis
- 1 sdm margarin (dicairkan)
- 220 ml air hangat
- Vanili secukupnya
- Topping 8 macam rasa

CARA MEMBUAT

- Campur semua bahan tepung, gula, garam dan fermipan, aduk rata.
- Masukkan air bergantian dengan telur dan susu kental manis sampai adonan halus dan tidak menggumpal.
- Masukkan margarin cair, aduk kembali hingga adonan rata.
- Diamkan hingga 30 menit.
- Setelah itu kita masukkan lagi baking soda, vanili, aduk rata dan diamkan lagi 1 jam agar adonan mengembang.
- Panaskan teflon, lumuri margarin sedikit dengan api kecil masukkan adonan. Biarkan adonan sampai berlubang, oles margarin dan taburi gula.
- Tunggu hingga matang, Angkat dan olesi dengan margarin.
- Sajikan dengan memotong menjadi 8 bagian dengan menaburkan aneka rasa toppingnya.



11. Martabak

Tape

Bahan:

- 500 gr tepung terigu
- 2 butir telur
- 8 sdm gula pasir
- 1/2 sdt ragi instan
- 2 pcs santan instant
- 2 saset susu kental manis
- 1 sdm baking soda
- 1 sdm baking powder
- 700 ml Air

Topping:

- Mentega secukupnya
- Tape sesuai selera, dihaluskan
- Keju parut sesuai selera
- 1 saset susu kental manis

CARA MEMBUAT

- Campurkan semua bahan kecuali baking soda. Kocok hingga menjadi adonan yang licin dan tidak bergerindil.
- Diamkan adonan dan tutupi kain agar mengembang sekitar 1 jam.
- Setelah mengembang masukkan baking soda
- Olesi teflon dengan mentega dan taburi baking soda sedikit saja. Lalu masukkan adonan ke dalam teflon panas dengan api kecil.
- Jika adonan setengah matang taburi gula.
- Setelah matang angkat dan beri mentega lalu tambahkan tape dan keju serta tambahkan susu kental manis juga.



12.

Martabak Manis Teflon

Bahan:

- 125 gr tepung segitiga biru
- 2 sdm susu bubuk
- 3 sdm gula pasir
- 1/2 sdt ragi
- 1/4 sdt baking powder
- 180 ml air putih
- 2 sdm mentega cair
- 1 butir telur (kocok lepas)
- 1/4 sdt soda kue/
baking soda

CARA MEMBUAT

- Campur tepung terigu, susu bubuk, gula pasir, ragi baking powder dan air putih. Aduk pakai whisk sampai gula larut dan rata. Diamkan 1 jam, tutup dengan kain serbet.
- Setelah 1 jam tambahkan mentega cair dan telur, aduk rata.
- Panaskan teflon dengan api kecil sampai teflon benar-benar panas merata dan keluar asap.
- Lalu adonan tadi diberi baking soda, aduk rata. Setelah itu tuang 1/2 bagian adonan ke teflon, teflon diputar-putar supaya terbentuk pinggirannya.
- Setelah pori-pori kue keluar taburi atasnya dengan gula pasir, lalu tutup teflon dengan penutup kuali supaya atasnya matang.
- Terakhir keluarkan kue dari teflon dan olesi dengan mentega, lalu taburi topping sesuai selera.



13. Martabak

Manis Labu

Kuning

Bahan:

- 150 gr labu kuning kukus
- 350 ml air
- 50 gr gula pasir
- 250 gr tepung terigu 1/4 sdt baking powder
- 1 saset susu bubuk full cream
- 2 butir telur
- 1 sdt ragi instan
- 1 sdm margarin dilelehkan
- 1/2 sdt garam halus
- 1/4 sdt baking soda

Topping:

- Gula pasir
- Keju
- Meses

CARA MEMBUAT

- Blender labu kuning, dengan air dan gula hingga lembut.
- Dalam wadah campur tepung, baking powder dan susu bubuk, aduk rata. Tuang labu kuning, aduk.
- Masukkan telur dan ragi instan. Aduk sampai tercampur rata lalu diamkan hingga adonan berbuih dan mengembang.
- Setelah adonan mengembang, masukkan margarin, garam serta baking soda, aduk rata.
- Tuang adonan dalam cetakan kue lumpur hingga setengah penuh, tekan tengahnya hingga terbentuk renda pada pinggir kue. Biarkan hingga permukaannya berlubang-lubang.
- Taburi gula pasir dan tutup cetakan. Masak hingga matang.
- Angkat kue, selagi panas olesi dengan margarin atau butter.
- Beri topping sesuai selera, tuang susu kental manis.



14. Martabak Manis Keto

Bahan:

- 2 bungkus nutrijel coklat
- 2 butir telur
- 3 sdm gula pasir
- 1/2 sdt SP
- 1/2 sdt baking soda
- 1 pack kecil butter atau kurang lebih 1 sdm mentega cairkan
- Air kurang lebih 5 sdm (bisa diganti santan instant)

Topping:

- Keju oles/parut

CARA MEMBUAT

- Siapkan semua bahan bahan. Di wadah kocok 2 butir telur hingga berbusa, tambahkan gula hingga larut.
- Kemudian tambahkan butter cair dan SP. Kocok lagi. Lalu masukkan bubuk nutrijel. Aduk rata. Beri air. Aduk hingga halus.
- Terakhir masukkan baking soda.
- Panaskan teflon dengan api kecil yang sebelumnya dioles butter/minyak dengan tisu. Tunggu hingga benar benar panas.
- Tuang adonan dan ratakan. Tutup teflon. Masak hingga matang dan mengembang.
- Setelah matang angkat. Tunggu agak dingin. Oles dengan keju. Lipat lalu potong potong dan sajikan.



15. Martabak Manis Jagung

Bahan:

- 250 gr terigu serbaguna
- 15 gr susu bubuk
- 1 / 4 sdt baking powder
- 50 gr gula
- 1 / 4 sdt garam
- 300 ml air
- 1 / 2 sdt ragi
- 3 butir telur
- 30 gr gula
- 3 / 4 sdt soda kue
- 25 gr margarin, lelehkan
- Pewarna makanan

Topping:

- 1 sdm butter
- 1 sdm gula pasir
- Jagung rebus
- Kelapa parut kukus

CARA MEMBUAT

- Aduk rata tepung, susu bubuk, baking powder, gula, pewarna dan garam.
- Tambahkan air, aduk merata. Lalu masukkan ragi. Mixer adonan sebentar saja sekitar 1 menit dengan kecepatan rendah hingga semua tercampur rata dan tidak ada yang bergerindil.
- Tutup wadah dengan serbet bersih. Diamkan selama 30 menit.
- Panaskan teflon dengan api kecil. Oles tipis dengan margarin.
- Masukkan soda kue dan margarin leleh ke dalam adonan, aduk rata. Tuang 3-4 sendok sayur ke dalam teflon.
- Ratakan ketepian teflon. Biarkan hingga muncul bolong-bolong pada permukaan martabak, masak setengah matang. Tabur gula pasir lalu tutup teflon, masak kembali hingga martabak matang merata.
- Angkat martabak beri 1 sdm penuh mentega pada permukaan martabak, ratakan.
- Beri topping krim kental manis, parutan kelapa dan jagung manis.



16. Martabak Manis Keju Cocopandan

Bahan:

- 10 sdm tepung terigu
- 1 sdm gula pasir
- Garam sejumput
- 1 butir telur
- Baking powder sejumput
- 150 ml air
- 2 sdm susu kental manis cocopandan
- Baking soda

CARA MEMBUAT

- Masukkan bahan tepung terigu, gula pasir, garam, dan baking soda. Aduk bahan kering aduk sampai rata, lalu masukkan telur dan air kocok keras sampai muncul buih-buih.
- Diamkan 1 jam, setelah 1 jam masukkan susu kental manis, baking soda dan gula pasir. Kocok rata sampai berbuih
- Panaskan teflon dengan api kecil, tuang adonan.
- Setelah adonan dituang tunggu sampai berongga lalu tutup dan tunggu hingga matang
- Angkat beri permukaan dengan margarin susu cocopandan dan parutan keju.



17. Martabak Manis Rumahan

Bahan:

- 250 gm tepung terigu protein
- 300 ml susu murni
- 1 butir telur
- 3 sdm gula pasir
- 1/2 sdt baking soda
- 1/2 sdt baking powder
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt vanilli

Topping:

- Nutella
- Meses
- Keju parut
- Gula pasir
- Mentega

CARA MEMBUAT

- Siapkan wadah yang besar terus masukan tepung terigu, gula pasir, baking powder, garam, dan vanili, aduk-aduk sebentar sampai rata. Lalu masukkan telur dan susu murni kocok-kocok lagi sampai mengental.
- Kalau adonan sudah mengental tutup pakai plastic wrap atau serbet diamkan selama 1 jam.
- Setelah diamkan 1 jam sampai muncul gelembung kecil tandanya adonan berhasil. Masukkan baking soda aduk-aduk kembali adonan sampai merata. Pindahkan adonan ke gelas takaran.
- Panaskan teflon bagi 2 adonan. Tuangkan adonan ke teflon sampai digoyangkan biar merata adonan.
- Setelah setengah matang taburi gula pasir sekeliling adonan dalam teflon dan tutup teflon.
- Angkat martabak olesi dengan mentega dan beri topping meses, nuttela dan keju parut.



18. Martabak Manis Ketan Hitam

Bahan:

- 250 gr terigu serbaguna
- 5 sdm gula putih
- 1 sdt baking powder (double acting)
- 1/4 sdt garam
- 1 butir telur
- 300 ml susu cair

Bahan tambahan per loyang:

- 1/2 sdt baking powder (double acting)
- 1/2 sdt baking soda

Bahan taburan:

- Gula putih secukupnya
- Mentega secukupnya

Topping ketan hitam:

- 150 gr ketan hitam (rendam 2 jam)
- 100 ml santan (1 bks kara + air)
- 1/2 sdt garam
- 500 ml air

CARA MEMBUAT

- Buat topping ketan hitam: masak semua bahan jadi satu selama 5 menit. Lalu matikan api dan tutup pancinya diamkan 30 menit.
- Nyalakan kembali api, masak lagi 5 menit. Matikan api diamkan 15 menit. Pindahkan ke teflon masak dengan api kecil hingga kadar airnya benar benar hilang. Angkat, sisihkan
- Adonan martabak, campur semua bahan kering terigu, gula, garam, dan baking powder.
- Campur susu dengan bahan kering, aduk rata. Tambahkan telur aduk rata. Diamkan sekitar 1 jam
- Tambahkan adonan untuk per loyang 1/2 sdt baking powder dan 1/2 sdt baking soda
- Panaskan teflon, tuang adonan setelah berpori beri taburan gula. Angkat
- Olesi dengan margarin selagi martabak panas, belah dua. Beri topping ketan hitam lalu tutup dengan bagian sebelahnya.
- Olesi bagian luarnya dengan margarin agar mengkilat.



19. Martabak

Selai Pisang

Kismis

Bahan:

- 4 sdm tepung terigu
- 6 sdm tepung maizena
- 1 butir telur kocok lepas
- 3 sdm gula halus
- 1 sdm susu bubuk
- 1/2 sdm baking powder
- Air secukupnya

Selai pisang:

- 6 pisang ambon yang sudah matang, lumatkan
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdm margarin
- 1-2 sdm tepung maizena

Topping:

- Kismis

CARA MEMBUAT

- Bahan martabak: campur bahan jadi satu beri air sedikit demi sedikit sampai adonan tidak cair juga tidak kental. Diamkan 15 menit.
- Buat martabak di teflon. Tuangkan adonan ke teflon, masak sampai keluar lubang-lubangnya. Masak hingga matang dengan api kecil.
- Lakukan sampai adonan habis.
- Bahan selai: campur bahan jadi satu lalu masak dengan api kecil sampai mengental dan selai matang. Beri kismis aduk rata.
- Penyelesaian: Ambil satu martabak lalu isi dengan selai pisang kismis. Siap untuk disajikan.



20. Martabak Manis Mini Cokelat Lumer

Bahan:

- 250 gr terigu protein sedang
- 1 sdm gula pasir
- 2 butir telur, kocok lepas
- 40 gr margarin cairkan dan dinginkan
- 2 sdm susu bubuk
- 1/2 sdt vanili
- 1/2 sdt baking powder
- 1/2 sdt baking soda
- 1/2 sdt ragi instan
- 350 ml air bersih yang matang

CARA MEMBUAT

- Campur semua bahan kering kecuali soda kue, tambahkan air sedikit demi sedikit. Aduk rata sampai tidak ada gumpalan tepung dan tekstur licin.
- Masukkan margarin aduk rata diamkan 1 jam, tutup kain bersih, terakhir masukkan soda kue dan telur. Aduk rata.
- Panaskan cetakan dengan api kecil sampai benar-benar panas, tuang adonan, tekan dengan sendok sayur agar membentuk mangkuk, tunggu sampai martabak berlubang.
- Taburi sedikit gula untuk membantu membentuk sarang. Jika sarangnya sudah keluar semua tutup sebentar kemudian angkat. Oles margarin tambahkan topping cokelat lumer dan kental manis.



21. Martabak

Lipat Pandan

Bahan:

- 1 butir telur
- 4 sdm gula
- 7 sdm tepung terigu protein sedang
- 3 sdm tepung beras
- 1/2 sdt baking powder
- 1/4 sdt baking soda
- 1/4 sdt garam
- 100 ml susu

Perasa:

- Pasta pandan secukupnya

Topping atau isian:

- Margarin, kental manis, keju, meses, milo, kacang

CARA MEMBUAT

- Campur semua bahan, aduk menggunakan whisk hingga rata dan tidak bergerindil.
- Tambahkan pasta pandan, aduk rata.
- Panaskan teflon.
- Tuang adonan, masak menggunakan api kecil atau sedang hingga bersarang. Tutup teflon sebentar.
- Beri isian sesuai selera, lalu lipat. Sajikan.



22.

Martabak

Tipis Simpel

Bahan:

- 2 butir telur
- 125 gr gula pasir
- 200 ml susu cair
- 150 gr tepung terigu
- 50 gr tepung beras
- 1 sdt baking powder
- 1/2 sdt baking soda
- 1/2 sdt garam

Isian:

- Gula pasir dan sesuai selera

CARA MEMBUAT

- Masukkan semua bahan ke dalam food processor, proses selama 30 detik.
- Panaskan wajan teflon dengan api kecil. Masukkan adonan tipis-tipis. Tunggu sampai bersarang, taburi gula pasir dan isian.
- Jika sudah kecokelatan bagian bawahnya, lipat dan angkat. Hidangkan.



23. Martabak Gulung Kopi Tiramisu

Bahan A:

- 255 gr tepung terigu protein sedang
- 15 gr bubuk cokelat
- 5 gr kopi bubuk instan tanpa ampas
- 40 gr gula pasir
- 2 gr garam
- 2 buah kuning telur
- 300 ml air

Bahan B:

- 3 gr soda kue
- 3 gr baking powder
- 40 ml air untuk melarutkan baking powder dan baking soda

Bahan C:

- Mentega sebagai olesan setelah matang

Isian:

- Tiramisu dan parutan keju

25 Resep
Martabak

CARA MEMBUAT

- Campur semua bahan A, tuang air sedikit demi sedikit sambil dikocok rata 10 menit pakai whisk. Hingga licin. Mixer sebentar.
- Tutup adonan dengan plastik wrap, diamkan 2 jam suhu ruang.
- Larutkan baking powder dan baking soda dengan air 40 ml, lalu masukkan ke dalam adonan aduk hingga benar-benar rata. Tunggu 5 menit.
- Panaskan teflon dengan api sedang cenderung kecil.
- Setelah teflon panas. Tuang adonan, goyang memutar teflon agar dapat pinggiran kulit, besarkan sedikit api, jangan terlalu besar. Tunggu hingga gelembung-gelembung keluar semua, kemudian kecilkan api kembali.
- Setelah hampir semua gelembung pecah, tutup teflon. Masak selama kurang lebih 1-2 menit dengan api sangat kecil sampai martabak matang permukaan benar-benar kering.
- Angkat dan olesi permukaan martabak dengan mentega selagi panas.
- Gulung martabak segera, biarkan posisi tergulung sebentar. Kemudian beri isian tiramisu dan parutan keju.
- Potong-potong, siap dinikmati.



24. Martabak Brownies

Bahan A:

- 30 gr mentega
- 15 gr minyak goreng

- 50 gr dark chocolate, lelehkan, dinginkan suhu ruang

Bahan B:

- 1 butir Telur
- 45 gr gula pasir (kocok dengan garpu sampai rata)

Bahan C (campur dan aduk rata sampai kalis):

- 120 gr tepung terigu
- 5 gr tepung tapioka
- 6 gr cokelat bubuk
- 20 gr susu bubuk
- 1/4 sdt baking powder
- 170 ml air

Bahan D:

- 1/4 sdt baking soda

Bahan E (topping):

- Dcc serut atau meses cokelat
- Butter atau mentega
- Keju parut
- Susu kental manis
- Gula pasir

CARA MEMBUAT

- Tuang bahan A ke bahan B, aduk rata.
- Lalu adonan yang sudah tercampur masukkan ke bahan C, aduk rata sampai terlihat menyatu dan kalis.
- Ambil sedikit adonan, campur bahan D, lalu tuang kembali ke dalam adonan, aduk sampai tercampur rata.
- Panaskan cetakan dengan api sedang cenderung kecil sampai benar-benar panas.
- Tuang adonan dan tekan pinggiran adonan dengan sendok sayur.
- Biarkan sampai terlihat gelembung-gelembung di seluruh permukaan adonan. Taburi sedikit gula pasir untuk membantu mempercepat pembentukan sarang.
- Kecilkan api dan tutup cetakan. Biarkan hingga adonan martabak manis matang sempurna.
- Setelah matang, angkat martabak pindahkan ke piring dan tutup sebentar. Oles permukaan martabak dengan mentega, belah 2, taburi gula pasir dan bahan topping lalu lipat bertumpuk.
- Olesi kulit martabak dengan mentega, potong-potong sesuai selera.



25.

Martabak

Alpukat dan

Green Tea

CARA MEMBUAT

Bahan A:

- 225 gr terigu protein sedang
- 20 gr tepung maizena
- 30 gr gula pasir
- 250 ml air
- 1 butir telur
- 3/4 sdt baking powder

Bahan B:

- 50 ml air
- 3/4 sdt baking soda
- 1/2 sdt pasta teh hijau
- Gula pasir secukupnya

Topping:

- Butter
- Susu kental manis
- Alpukat mentega dihaluskan dan diberi kental manis
- Meses rasa mint

- Campurkan terigu, maizena, gula pasir dan baking powder. Aduk rata, tambahkan telur dan air, aduk kembali. Menggunakan whisk atau mixer speed rendah. Diamkan adonan selama satu jam tutup dengan serbet atau sampai terlihat gelembung.
- Untuk bahan B: campurkan air dan baking soda masukkan dan aduk dalam mangkuk kecil. Campurkan pasta dan gula secukupnya ke dalam mangkuk, aduk rata.
- Setelah 1 jam, campurkan dengan pasta teh hijau yang sudah dicairkan.
- Panaskan teflon ukuran 22 cm dengan api sedang. Masukkan adonan martabak, ratakan adonan agar menempel di pinggiran.
- Setelah gelembung-gelembung naik, kecilkan api sedikit.
- Taburi gula untuk memecah gelembung. Tutup adonan setelah bersarang dan masak hingga matang atau bagian atasnya tidak lengket.
- Setelah martabak matang, segera olesi butter di seluruh permukaan. Belah dua, taburi dengan topping. Potong-potong dan sajikan.