

Remas.nu

Klepon pandan

~ Siti Nur Rohmah ~

Jajanan jadul yukk . Uprek2 dikit jadi deh kudapan manis nan gurih .



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **6 sdm** tepung ketan
- **2 sdm** tepung beras
- **Sejumput** garam
- **10-11 sdm** air
- Pasta pandan
- **1 sdt** air kapur sirih
- Pelengkap
- Gula merah sisir halus
- Kelapa parut kukus sebentar

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Campur semua bahan kecuali air
- Masukkan air sedikit demi sedikit sampai bisa dipulung. Boleh ditambah apabila masih sulit dipulung.
- Pipihkan dan beri isian gula merah lalu bulatkan.
- Langsung rebus dlm air mendidih ya.apabila sudah mengapung berarti sudah matang dan bisa diangkat.
- Gulingkan pada kelapa parut yg telah dikukus
- Siap disajikan

Resep-resep Terkait

- [Sus buah vla diplomat cream](#)



- [Pie buah favorit](#)



- [Bolu potong ekonomis](#)



- [Ikan kuah santan](#)

