

Remas.nu

Kue kuping gajah

~ Anggun_hijratul_mawaddah ~

Jajan kuno dari resep leluhur simbah pas waktu ada dulu berhubung sekarang sudah alm jadi harus bikin sendiri dan mencoba hasilnya pun sederhana kalo simbah dulu bikin nya besar disesuaikan dengan kuping gajah yang sesungguhnya mungkin yaa ☐☐kalo saya sederhana saja ☐☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **300 gr** tepung segitiga
- **50 gr** gula halus (rosebrand)
- **3 butir** telur
- **1/2 sdt** garam halus
- **3 sdm** margarine
- **1/2 sdt** vanilie
- **3 sdm** coklat bubuk

- **1 : 40 ml** air

- **2 : 40 ml** air

- **Secukupnya** minyak goreng
- Santan (opsional)

remmas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Dalam wadah masukkan gula mentega telur kocok hingga merata
- Masukkan vanilie susu bubuk garam dan terigu aduk hingga tercampur rata
- Ambil wadah lain lalu tuang separoh adonan ke wadah tersebut kemudian masukkan coklat bubuk ambil 1 gelas yang berisi air tuang air sedikit demi sedikit hingga Kalis
- Lalu sisa adonan yang ada di wadah yang tanpa coklat tuang dengan air di gelas 2 dan uleni lagi hingga Kalis
- Adonan coklat bagi 2 wadah dan adonan putih bagi 2 wadah juga
- Ambil satu adonan putih dan ambil satu adonan coklat adonan coklat tipis aja ya kemudian gilas hingga tipis dan lebar
- Letakkan adonan coklat diatas adonan putih gilas hingga merata
- Lanjutkan ke sisa adonan lakukan hal yang sama tapi untuk model lain taruh adonan adonan putih diatas adonan coklat jadi coklat nya bukan adonan tapi di oles aja dengan bubuk coklat sedikit tepung yang dilarutkan paham ya
- Saat menggulung usahakan sambil di tekan ya agar benar benar padat dan lengket satu

sama lain jadi nanti jika digoreng biar tidak lepas atau retak

- Bungkus dengan plastik wrap / plastik apa aja masukkan kedalam freezer selama 30 menit
- Setelah 30 menit keluarkan 1 gulungan dulu iris tipis taruh irisan ditempat yang sudah dialasi dengan plastik atau kertas minyak juga sama
- Tutup atasnya dengan plastik lagi lalu gilaspelan aja
- Catatan : jika ingin adonan hasilnya tebal sehabis di potong langsung goreng saja ya tidak perlu di gilaspelan lagi seperti punya saya karena hasil punya saya adonan coklatnya tampak tipis banget
- Untuk menggoreng : biarkan minyak panas terlebih dulu masukkan potongan adonan baru putarkan kearah kecil (goreng dengan api kecil sambil di aduk pelan pelan hingga matang nya kekuningan)
- Nb : punya saya adonan coklat sengaja saya bikin tipis kalau adonan putih nya standart aja jika ingin adonan coklat nya tebal di bikin tebal juga ya
- Selamat mencoba

Resep-resep Terkait

- [Churros coklat](#)



- [Kue tok buah](#)



- [Dadar gulung ubi ungu](#)



- [Sayap goreng telur](#)

