

Klepon pelangi isi coklat

~ Puji Rahayu ~

Anak-anak suka banget dengan coklat, jadi timbul ide membuat klepon isi coklat. Alhamdulillah semua suka.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **500 gram** tepung ketan putih
- **250 gram** coklat batang potong kecil sesuai selera
- **400 ml** air
- **1 buah** Kelapa parut
- **secukupnya** Garam

- **Pasta makanan (me: nanas, anggur, dan strawberry)**

remmas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Kelapa parut sebaiknya di kukus terlebih dahulu sekitar 15 menit agar tidak cepat basi kemudian beri garam secukupnya. Sisihkan
- Campurkan tepung ketan, garam secukupnya dan beri air secara berlahan, ulenin hingga tercampur rata kemudian bagi adonan menjadi tiga bagian dan beri pasta makanan.

remmas.nu



- Pipihkan adonan secukupnya kemudian beri isian coklat dan bulatkan. (wadah sebelumnya beri taburan tepung agar adonan tidak lengket pada nampan)





- Didihkan air dalam panci kemudian setelah air mendidih masukkan klepon yang sudah dicetak tadi dan tunggu hingga klepon mengambang



- Setelah klepon mengambang angkat dan langsung masukkan kedalam wadah berisi kelapa parut dan tutupin seluruh bagian klepon dengan kelapa.



- Siap disajikan



Resep-resep Terkait

- [Peyek bayam anti gagal](#)



- [Sambel pecel khas Jawa timur](#)

