

Tape Goreng / Rondo Royal

~ Bainii Bainii ~

Resep mini tape goreng khusus porsi sendiri atau berdua.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

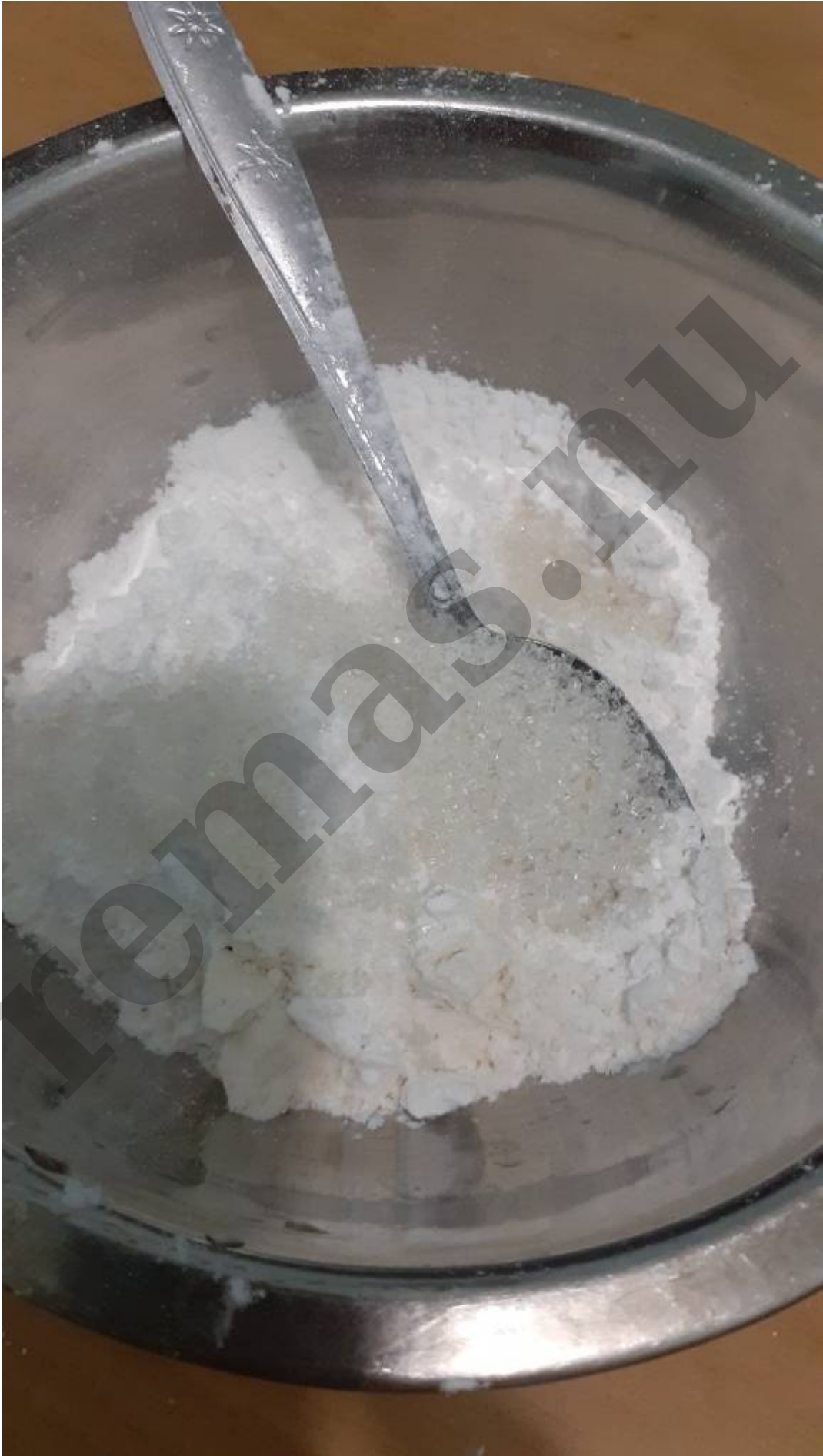
- **10 potong** tape
- **2 sdm** tepung terigu serbaguna
- **2 sdm** tepung tapioka/tepung maizena
- **2 sdm** tepung ketan/tepung beras
- **1 sdm** gula pasir
- **10-15 sdm** air
- **Sejumput** garam

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Campur semua bahan jadi satu dan aduk rata.

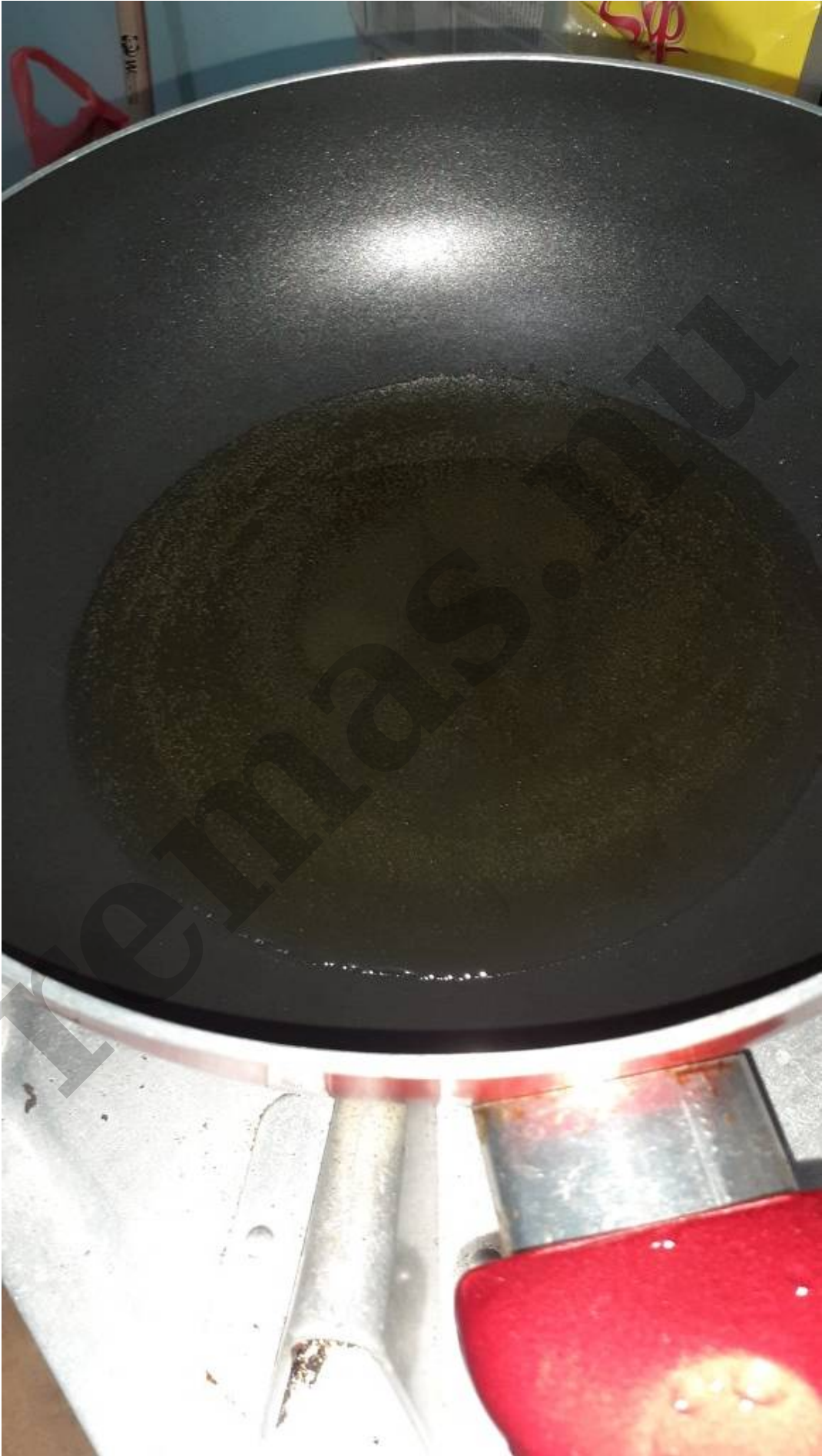
remas.nu





- Panaskan minyak, celupkan tape ke adonan tepung, kemudian goreng diminyak panas hingga kuning kecoklatan.

remas.nu







- Jika sudah, angkat tiriskan. Sajikan.

remas.nu





Resep-resep Terkait

- [Permen Asam Tamarind \(Permen Asam Jadul\)](#)



- [Tumis Daging Jahe Kecap](#)



- [Sawi tumis daging \(Manis gurih, enak banget\)](#)



- [Capcai Simple dan Mudah](#)

