Buat 2 artikel 400 kata

Keyword utama: cara membuat toping donat

**Cara Membuat Toping Donat Milenial yang Menarik dan Mudah Di Buat**

Jajanan donat memang salah satu makanan yang paling digemari banyak orang, mulai dari anak-anak sampai dewasa. Bentuknya yang khas bulat dengan rasa manis ditopingnya membuat orang yang memakannya cepat merasa kenyang dan menariknya donat milenial saat ini semakin menarik, dengan aneka toping diatasnya menjadikan donat semakin hits di era saat ini. Anda juga bisa mencoba membuatnya di rumah tanpa harus membeli di luar. Agar donat yang Anda buat akan lebih menarik, sebaiknya Anda gunakan berbagai macam toping, dengan melihat cara membuat toping donat milenial di bawah ini:

1. **Toping donat dengan taburan coklat**

Toping yang satu memang paling banyak digunakan dan diminati para pembeli donat, salah satu toping favorit kebanyakan orang. Berikut cara membuat toping donat coklat.

Bahan:

* 500 gram coklat batang
* 2 sdm madu
* 50 gram susu segar
* 1 sdm margarin

Cara membuat toping coklat:

1. Rebus terlebih dahulu susu segar sampai mendidih
2. Masukkan coklat batang yang telah dipotong-potong, dicampur madu dan juga margarin
3. Aduklah sampai rata.
4. Setelah rata dan semua bahan tercampur, lalu matikan kompor.
5. Tuang bahan yang sudah dimasak kedalam wadah lalu celupkan donat dengan perlahan kedalam wadah yang berisi larutan coklat.
6. **Toping donat dengan taburan tiramisu**

Selain coklat, toping tiramisu juga banyak digemari oleh banyak orang, rasanya tidak terlalu manis yang membuat orang tidak merasa enek saat memakannya. Caranya cukup mudah dan menarik untuk di makan.

Bahan:

* 200 gram coklat batang berwarna putih
* Kopi instan yang tidak terlalu manis secukupnya

Cara membuat toping tiramisu:

1. Masukkan potongan coklat batang putih dan rebuslah dengan air secukupnya.
2. Jika sudah rata matikan kompor dan tuangkan lelehan tersebut kedalam wadah.
3. Kemudian, tuangkan bubuk kopi pada wadah berbeda.
4. Lalu celupkan donat pada wadah yang berisi lelehan coklat berwarna putih.
5. Selanjutnya, taburi donat dengan bubuk kopi yang telah dicelupkan pada lelehan coklat batang putih.
6. **Toping donat coklat dicampur meses**

Toping yang satu ini banyak ditemui di penjual jajanan, campuran toping coklat dan mesesnya memberikan cita rasa manis dimulut dan bikin nagih.

Bahan:

* 1 sdm margarin
* 1 batang coklat batang
* Meses sesuai selera Anda

Cara membuat toping coklat campur meses:

1. Masukkan coklat batang yang dipotong lalu rebus dengan air secukupnya dalam api yang kecil
2. Tambahkan margarin pada lelehan coklat tersebut hingga rata, jika sudah tercampur matikan kompor dan tuangkan lelehan coklat pada wadah.
3. Lalu celupkan donat pada wadah dan taburkan meses diatas donat.

Masih banyak toping lain yang bisa Anda kreasikan di rumah, beberapa toping diatas merupakan toping favorit dan cara membuat toping donat dengan mudah dan simpel.

Keyword utama: masakan rumahan spesial

**Resep Masakan Rumahan Spesial yang Paling Dirindukan**

Bagi anak-anak perantauan, masakan rumah adalah hal yang paling dirindukan. Sehingga, banyak orang yang berpikir bahwa seenak apapun makanan yang ada diluar sana tetap masakan rumah memang paling best. Selain mudah dan simpel cara memasaknya, rasanya juga enak seperti makanan bintang lima. Masakan rumahan memang terjamin kebersihannya, murah, dan juga lebih higenis dibanding makanan di pinggir jalan. Berikut ini resep masakan rumahan spesial yang paling dirindukan:

1. **Masakan sayur asem**

Masakan rumahan spesial yang satu ini selain mudah cara membuatnya juga paling sering dimasak dirumah, kuahnya yang seger dan cocok jika disandingkan dengan lauk pauk apapun.

Bahan:

* 1 buah labu siam dengan ukuran sedang
* 1 buah jagung yang dipotong-potong
* 3 atau 4 batang kacang panjang yang dipotong-potong
* ½ buah terung yang dipotong-potong
* 8 atau lebih buah melinjo sesuai selera
* 3 lembar daun salam
* 1 biji asam gandis
* 2 ruas lengkuas dan digeprek
* Gula pasir secukupnya
* Garam secukupnya
* Gula jawa
* 1,5 atau 2 liter air

Bumbu halus:

* 3 buah bawang putih
* 6 buah bawang merah
* 3 cabe merah
* 3 cabe merah besar
* 2 butir kemiri

Cara memasaknya:

1. Masak air terlebih dahulu di panci atau wajan sampai air mendidih, masukkan sayuran seperti melinjo dan jagung sampai terlihat matang.
2. Kemudian, masukkan bumbu halusnya, daun salam, asam gandis, lengkuas, aduk hingga rata.
3. Masukkan buah labu siamnya lalu masak sampai matang, tambahkan gula jawa, gula pasir, dan juga garam.
4. Masukkan sayur berikutnya terung, kacang panjang, dan juga daun melinjo, kemudian masak kurang lebih 1 menit, jika sudah matang matikan kompornya. Masakan siap disajikan.
5. **Masakan sayur rebung**

Sayur yang satu ini memang sangat dirindukan terutama masakan rumah di pedesaan, bagi orang-orang kota masakan ini banyak dicari saat berlibur ataupun mudik kampung.

Bahan:

* 3 cm lengkuas dan memarkan
* 50 g rebung muda
* Minyak goreng seperlunya
* Garam secukupnya
* 1 lembar daun salam
* 2 lembar daun jeruk
* Gula secukupnya
* 200 ml santan kelapa
* Kaldu bubuk secukupnya

Bumbu halus:

* 3 butir kemiri
* 5 buah bawang merah
* 3 buah bawang putih
* 3 cabe merah buanglah bijinya
* 10 cabe rawit
* 4 kunyit

1. **Cara membuatnya:**
2. Iris dengan tipis rebung mudanya lalu rebus, kemudian buang air rebusan dan rendam dengan air beberapa waktu. Bilas lalu tiris rebung di wadah yang sudah disiapkan.
3. Panaskan mminyak goreng diwajan lalu tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai tercium aroma harumnya.
4. Masukkan gula, garam, dan juga lengkuas, tambahkan sedikit air dan biarkan sampai mendidih.
5. Masukkan rebung dan masak kurang lebih selama 10 menit bersamaan dengan bumbu sampai tercampur dan meresap ke dalam masakan
6. Masukkan daun salam, daun jeruk, dan kaldu bubuk secukupnya hingga rata dan mendidih.
7. Selanjutnya, masukkan santan kental dan aduk sampai rata, mendidih hingga matang. Siap sajikan masakan rumahan spesial rebung muda ini.