

Search

Search

Resep Kue ▾	Aneka Sambal ▾	Camilan ▾	Hidangan Penutup ▾	Resep Masakan ▾
Pengenalan Bahan (http://hobimasak.info/kategori/pengenalan-bahan/)				

[HOME \(HTTP://HOBIMASAK.INFO\)](http://hobimasak.info/)

/ [KUE BASAH \(HTTP://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-KUE/KUE-BASAH/\)](http://hobimasak.info/kategori/resep-kue/kue-basah/)

/ [KUE LAPIS \(TEPUNG SUSU\)](http://hobimasak.info/kategori/resep-kue/kue-lapis-tepung-susu/)

RESEP KUE LAPIS (TEPUNG SUSU) ([HTTP://HOBIMASAK.INFO/RESEP-KUE-LAPIS-TEPUNG-SUSU/](http://hobimasak.info/resep-kue-lapis-tepung-susu/))

POSTED BY HOBI MASAK ON JAN - 2 - 2013 UNDER KUE BASAH
([HTTP://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-KUE/KUE-BASAH/](http://hobimasak.info/kategori/resep-kue/kue-basah/))

BAHAN :

- 1) tepung beras 350 g
- 2) tepung susu 50 g
- 3) santan kental 1000 ml
- 4) gula pasir 250 g
- 5) garam secukupnya
- 6) daun pandan 1 lembar
- 7) vanili secukupnya
- 8) pewarna merah secukupnya

CARA MEMBUAT KUE LAPIS :

1. Tepung beras dicampur dengan tepung sagu dan gula pasir dalam baskom.

2. Santan sedikit demi sedikit ditambahkan..

Adonan terus diaduk hingga tercampur merata dan gula pasirnya larut.

3. Adonan dibagi menjadi dua bagian terpisah.

Satu bagian diberi pewarna merah dan satu bagian lagi tidak diberi warna.

(Dengan kreasi Anda , adonan bisa diberi warna / dua atau 3 warna yang berbeda)

- 4) Kukus cetakan kue berbentuk kotak yang telah diolesi minyak goreng (untuk mencegah kelengketan),

- 5) Satu cangkir kecil adonan putih dimasukkan ke dalam cetakan kue dan dikukus selama sekitar 5 menit (adonan setengah matang).

- 6) Satu cangkir adonan merah ditambahkan di atasnya dan kukus selama sekitar 5 menit lagi.

Hal ini dilakukan terus-menerus sampai seluruh adonan yang terdiri atas dua warna tersebut habis.

- 7) Setelah semua adonan habis, dilakukan pengukusan terakhir selama sekitar 15 menit, agar kue lapis benar-benar matang keseluruhan.

- 8) Setelah matang, kue didinginkan. Setelah dingin, kue lapis dipotong-potong persegi empat.



(<http://hobimasak.info/resep-kue-lapis-tepung-susu/>)
KUE LAPIS (TEPUNG SUSU) -
informasikan.com

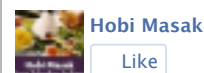
Like 27k

([http://www.facebook.com](http://www.facebook.com/HobiMasak))
 ([http://twitter.com](http://twitter.com/HobiMasak))
 ([https://plus.google.com](https://plus.google.com/112512736494075818345?prsrc=3))
 ([http://feeds.feedburner.com](http://feeds.feedburner.com/HobiMasak))
 ([http://bit.ly](http://bit.ly/HobiMasak))
 (<http://m.hobimasak.info>)

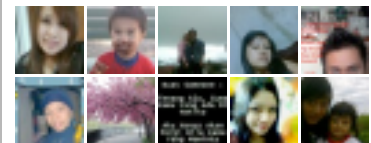


(http://gudegkaleng.hobimasak.info/?utm_source=hobimasak.info&utm_medium=banner&utm_content=300&utm_campaign=product)

Find us on Facebook



27,201 people like [Hobi Masak](#).



Facebook social plugin

Suka postingan ini? Bagikan dan Tinggalkan komentar di bawah ini, terima kasih! :)



RESEP TERKAIT:

- KUE LUMPUR NASI
([Http://hobimasak.info/resep-kue-lumpur-nasi/](http://hobimasak.info/resep-kue-lumpur-nasi/))
- KUE TALAM GURIH
([Http://hobimasak.info/resep-kue-talam-gurih/](http://hobimasak.info/resep-kue-talam-gurih/))
- KUE PASIR NANGKA
([Http://hobimasak.info/resep-kue-pasir-nangka/](http://hobimasak.info/resep-kue-pasir-nangka/))
- KUE CELOUT DURIAN
([Http://hobimasak.info/resep-kue-celout-durian/](http://hobimasak.info/resep-kue-celout-durian/))

SUMBER:

5 (Teknologi Tepat Guna – Aneka Makanan Ringan) Fauziah Muhlisah - Kanisus 23

Copyright © 2013 Resep Masakan (<http://hobimasak.info>) dan Resep Masakan Indonesia (<http://hobimasak.info/resep-masakan-indonesia/>) oleh Hobimasak.info

Contact Us (<http://hobimasak.info/contact-us/>)
Privacy Policy (<http://hobimasak.info/privacy-policy/>)

Download Resep Masakan 2012 (<http://hobimasak.info/download-resep-masakan-2012/>)
Gudeg Kaleng (<http://gudegkaleng.hobimasak.info/>)
Rendang Kaleng (<http://gudegkaleng.hobimasak.info/rendang-kaleng>)