

Prosedur Tesk
Bagaimana cara membuat Kue Lapis



Anggota Kelompok:

Khoirun Nisa,
Eka,
Risma

Kelas : IX J
Subjek: Inggris

Cara membuat kue lapis



Bahan:

- 250 gram beras ketan rendam selama 2 jam
- 6 lembar daun pandan, ikat tiap helainya
- 250 ml santan ketan
- 1/2 sendok teh garam
- 150 ml air daun suji
- Daun pisang untuk alas loyang
- Minyak untuk olesan

Cara Membuat:

1. Kukus beras ketan bersama 2 lembar daun pandan selama lebih 20 menit atau hingga mengembang, angkat dan sisihkan
2. Kemudian campurkan santan, gula pasir, garam dan 4 lembar daun pandan. Masak sambil diaduk lembar daun. Setelah itu masukan beras ketan dan aduk hingga santan telah menyusut, tuang air daun suji.
3. Tuang ketan panas kedalam loyang yang telah dialasi daun pisang atau plastik tahan panas dan olesi sedikit minyak. Tekan sampai padat lalu dinginkan.
4. Keluarkan dari loyang, potong-potong dan sajikan.

How to make layer cake



Material:

- 250 grams of glutinous rice soaked for 2 hours
- 6 pandan leaves, tie each strand
- 250 ml of glutinous coconut milk
- 1/2 teaspoon salt
- 150 ml suji leaf water
- Banana leaves for the baking sheet
- Oil for greasing

How to make:

1. Steam the glutinous rice with 2 pandan leaves for more than 20 minutes or until it floats, remove and set aside
2. Then mix the coconut milk, sugar, salt and 4 pandan leaves. Cook while stirring the leaves. After that, add the glutinous rice and stir until the coconut milk has shrunk, pour the suji leaf water.
3. Pour the hot sticky rice into a baking sheet that has been lined with banana leaves or heat-resistant plastic and spread a little oil. Press until solid then refrigerate.
4. Remove from the pan, cut into pieces and serve.