

Cara Membuat Kue Lapis Tradisional Yang Enak dan Murah

Monday, 27 January 2014

Â Â Â Â Cara membuat kue lapis tradisional yang baik biasanya akan berwarna hijau atau berwarna merah. Hal ini dikarenakan pewarna alami yang diperoleh dari daun pandan dan sirup.

Â Â Â Cara Membuat Kue Lapis Tradisional Yang Enak dan Murah Sangat mudah untuk membuat kue lapis tradisional ini, jika Anda belum pernah membuat kue jangan khawatir. Kue lapis tradisional lapis ini sangat muda untuk Anda praktekkan dan dengan bahan yang mudah untuk didapatkan. Perlu diketahui kue lapis tradisional merupakan jajanan khas bangsa Indonesia yang biasanya dibuat dengan tepung kanji, tepung terigu dan tepung beras.

Â Â Â Â Cara membuat kue lapis tradisional yang baik biasanya akan berwarna hijau atau berwarna merah. Hal ini dikarenakan pewarna alami yang diperoleh dari daun pandan dan sirup. Membuat kue lapis tradisional dapat dilakukan dengan mudah dan dengan bahan yang simpel sekali. Bahan membuat kue lapis juga sangat diperoleh di toko dan minimarket terdekat rumah Anda. Sebelum membuat usahakan siapkan bahan terlebih dahulu lalu kemudian lengkapi perlengkapan peralatan/ perabot yang Anda butuhkan untuk membuat kue lapis tradisional.

Â Â Â Berikut adalah teknik dan tahapan yang mudah untuk Anda ikuti dalam membuat kue lapis tradisional yang enak untuk disajikan :

1. Campur dan aduk tepung terigu, garam dan gula pasir lalu tuangkan dengan air santan bertahap sambil diaduk terus hingga semua bahan tercampur rata dan licin.
2. Bagi adonan tersebut menjadi tiga bagian yang sama untuk diberi warna sesuai dengan ketentuan berikut ini. Untuk adonan warna cokelat, tambahkan dengan cokelat bubuk yang telah dicairkan terlebih dahulu. Untuk warna hijau tambahkan dengan air daun suji atau pandan dan jika adonan berwarna putih maka tanpa menggunakan campuran bahan apapun.
3. Ambil loyang/cetakan kue lapis tradisional yang sesuai dengan bentuk yang Anda inginkan kemudian sebelum dituang dengan adonan, usahakan terlebih dahulu mengolesi dengan minyak dan jangan lupa alasi dengan daun pisang, kertas roti atau plastik bila perlu. Tujuan tersebut agar tidak lengket adonan pada saat dikeluarkan dari loyang/cetakan.
4. Tuangkan adonan pertama terlebih dahulu sesuai dengan yang Anda inginkan kemudian kukus sebentar. Jika adonan kue lapis tradisional tersebut sudah setengah matang, maka kemudian tuang adonan kue lapis tradisional kedua sesuai dengan warna urutan yang dikehendaki lalu kukus kembali adonan. Lakukan hal yang sama hingga adonan kue lapis tradisional habis. Untuk menuang adonan yang terakhir, usahakan mengukus adonan hingga matang, diamkan hingga dingin, keluarkan dari loyang baru kemudian dipotong/disajikan sesuai dengan selera Anda. Selamat mencoba membuat kue lapis tradisional sesuai dengan kreasi Anda dan menjadi santapan kue lezat bagi keluarga dan anak Anda. Ciptakan kue lapis tradisional yang tersusun 3 atau lebih lapisannya. Gunakan permainan/penggunaan warna yang cantik dalam setiap kue lapis tradisional yang Anda buat. Dengan begitu penampilan kue lapis tradisional yang Anda buat terlihat cantik dan menarik untuk disajikan.