

Tepung Beras untuk Masakan Apa Saja



Category Article 4



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Tepung Beras untuk Masakan Apa Saja

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



CARA MEMASAK

Tepung beras merupakan salah satu jenis tepung yang sering dipakai untuk membuat beraneka macam makanan. Selain mempunyai beragam manfaat untuk kesehatan, tepung beras juga enak diolah menjadi berbagai kudapan tradisional.

Tepung ini tidak mengandung gluten dan mengandung antioksidan cukup tinggi sehingga baik dikonsumsi bagi anda yang saat ini tengah menjalani diet bebas gluten.

Selain itu, tepung beras ternyata juga bisa diolah menjadi beraneka macam makanan yang enak lho. Penasaran kan? Yuk, ketahui beberapa makanan enak yang terbuat dari tepung beras berikut ini!

Makanan yang Terbuat dari Tepung Beras

Inilah beberapa makanan yang terbuat dari bahan tepung beras dan sangat mudah kita dapatkan dimana-mana. Diantaranya yaitu:

1. Kembang Goyang

Makanan kering dan nikmat yang terbuat dari tepung beras salah satunya adalah kembang goyang. Makanan yang satu ini terbuat dari campuran tepung beras dan juga gula serta tambahan bahan lainnya.

Kembang goyang adalah salah satu camilan tradisional khas Betawi yang dibuat dengan cetakan berbentuk bunga. Camilan yang renyah ini bisa dijadikan sebagai salah satu opsi hidangan ketika

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



lebaran. Memiliki tekstur yang renyah dan rasanya yang gurih manis menjadikan banyak orang yang menyukainya.

2. Kue Lapis

Salah satu jenis makanan yang terbuat dari tepung beras selanjutnya adalah kue lapis. Wajar saja jika jenis makanan satu ini menjadi jajanan tradisional terfavorit dan cukup mudah untuk dijumpai hingga saat ini. Rasanya yang legit dan gurih berpadu dengan teksturnya yang kenyal dan lembut menjadi beberapa alasan popularnya kue tradisional yang satu ini.

Kue satu ini biasanya mempunyai beberapa warna dan adonannya disusun berlapis-lapis. Selain menarik, rasanya pun enak. Saat ini anda bisa dengan mudah menemukan berbagai macam varian kue lapis, seperti kue lapis tepung beras, kue lapis tepung terigu, kue lapis tepung sagu, hingga kue lapis perpaduan antara tepung beras dan tepung tapioka.

3. Kue Apem

Ternyata, tepung beras yang dikukus dapat juga diolah menjadi makanan tradisional yang nikmat. Salah satunya yaitu kue apem, jenis kue satu ini berbahan dasar dari tepung beras. Sehingga, kue ini sangat cocok untuk dijadikan camilan bersama teh atau kopi.

4. Nagasari

Tepung beras yang dipadukan dengan pisang dapat diubah menjadi olahan makanan tradisional yang enak, yaitu nagasari. Anda cukup menambahkan tepung beras dengan santan dan tepung sagu untuk membuat pembungkus pisang dari hidangan nagasari. Selanjutnya, jangan lupa dibungkus menggunakan daun pisang, lalu dikukus. Setelah beberapa menit dikukus, nagasari yang matang siap disantap yang tentunya memiliki cita rasa lembut dan juga nikmat. Baca juga resep membuat [Nagasari](#)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



5. Kue Putu

Makanan nikmat berbahan tepung beras lainnya ialah putu yang menawarkan rasa yang begitu mengesankan. Anda hanya memerlukan kelapa parut, tepung tapioka dan juga gula merah untuk menjadi bahan campuran tepung beras dan mengubahnya menjadi makanan nikmat. Kue putu sangat pas disajikan dengan parutan kelapa di atasnya yang menciptakan rasa manis, gurih dan aroma dan pandan yang menyegarkan.

6. Kue Cucur

Jenis makanan yang terbuat dari tepung beras selanjutnya ialah kue cucur. Kue ini memiliki cita rasa yang manis dan lembut di dalamnya. Perlu anda ketahui, jika kue cucur merupakan makanan khas Betawi yang terbuat dari tepung beras yang dicampur dengan gula jawa atau gula aren.

7. Bubur Sumsum

Bubur sumsum disajikan dengan tambahan kuah yang terbuat dari gula merah dan beraroma daun pandan. Selain memiliki aroma yang wangi, bubur sumsum juga memiliki rasa yang manis dan gurih, sehingga cocok dinikmati saat dingin maupun masih hangat.

Itulah menu makanan yang bisa anda buat dari bahan dasar tepung beras yang enak dan cocok dijadikan sebagai makanan hidangan. Selamat mencoba!

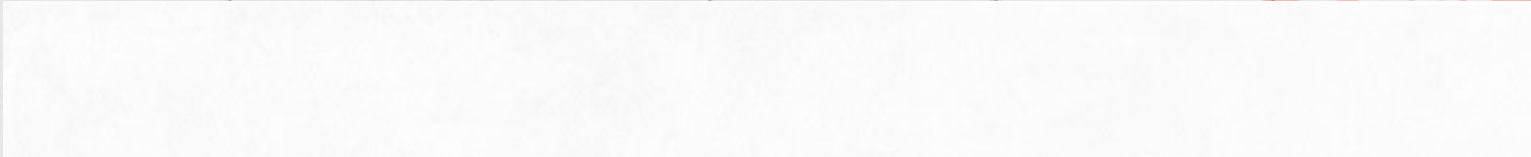
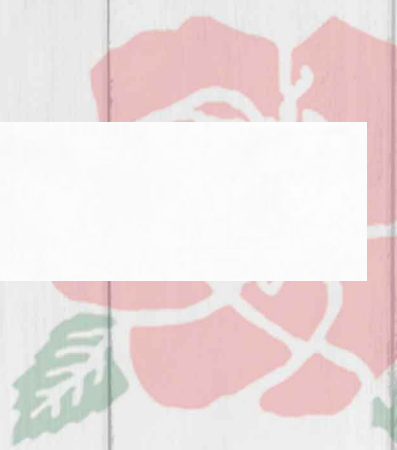
Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**





Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

