

Resep Kue Sengkulun dari Tepung Ketan, Jajanan Lezat Khas Betawi



Category Article 1



ALAT & BAHAN

Resep Kue Sengkulun dari Tepung Ketan, Jajanan Lezat Khas Betawi

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

Indonesia kaya dengan berbagai kue tradisional yang lezat. Salah satu kue yang patut Anda coba adalah kue sengkulun. Rasanya manis dan gurih dengan tekstur kenyal yang tak terlupakan. Kue sengkulun terbuat dari campuran tepung ketan, kelapa parut, dan gula, membuatnya begitu autentik.

Tidak hanya enak dalam bentuk original, kue tradisional ini juga bisa Anda kreasi sesuai dengan selera. Rasa legitnya pasti bikin Anda ketagihan. Apakah Anda penasaran bagaimana rasanya dan cara membuatnya? Yuk simak resep lengkapnya di sini!

Resep Kue Sengkulun Tepung Ketan

Resep kue sengkulun menggunakan tepung ketan sebagai bahan utamanya beserta parutan kelapa. Berikut adalah daftar bahan dan langkah-langkah membuatnya.

Bahan yang dibutuhkan:

Untuk membuat kue sengkulun, Anda membutuhkan:

- 200 gram Tepung Ketan ROSE BRAND
- 100 gram Parutan kelapa (pilih yang tidak terlalu tua)
- 8 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
- Garam (secukupnya)
- Vanili bubuk (secukupnya)

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



- Pewarna merah (secukupnya)

Cara Membuat

Ikuti langkah-langkah membuat kue sengkulun berikut:

1. Masukkan semua bahan ke dalam sebuah wadah besar lalu campur sampai merata.
2. Ambil sebagian adonan, tambahkan pewarna merah secukupnya, dan aduk hingga warna merah tersebar merata tanpa gumpalan.
3. Panaskan kukusan hingga mendidih. Siapkan loyang atau cetakan khusus kukus, olesi Minyak Goreng ROSE BRAND di permukaannya, lalu lapiasi dengan daun pisang di bagian dasarnya.
4. Bagi adonan menjadi dua bagian. Letakkan adonan putih di dasar loyang/cetakan, ratakan sambil ditekan-tekan. Tambahkan adonan merah di atasnya, ratakan sambil sesekali ditekan.
5. Kukus selama 25-30 menit. Biarkan dingin sejenak sebelum melepaskan dari loyang/cetakan.

Tips Membuat Kue Sengkulun

Membuat kue sengkulun memerlukan beberapa langkah penting untuk menciptakan hasil yang sempurna. Berikut adalah beberapa tips yang harus dipertimbangkan:

- Wadah Kering. Pastikan wadah yang digunakan benar-benar kering sebelum memasukkan adonan. Menggunakan wadah basah dapat membuat adonan menggumpal, sehingga kue tidak matang merata.
- Proses Adonan. Saat membuat adonan kue sengkulun, jangan diuleni terlalu sering. Cukuplah dengan mengaduknya menggunakan spatula atau tangan.
- Kelapa Parut Setengah Tua. Kelapa parut setengah tua yang sudah dikupas adalah hal terpenting untuk menciptakan cita rasa gurih. Pastikan Anda memilih kelapa yang berkualitas baik.
- Alasi Tutup Panci. Jangan lupa alasi tutup panci dengan kain bersih supaya uap air tidak menetes ke dalam adonan, sehingga teksturnya masih tetap sempurna.

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



Kue sengkulun sekarang siap untuk dinikmati! Membuat kue ini ternyata sangat mudah, bukan? Anda bisa menjadikannya sebagai camilan yang lezat untuk keluarga atau menyajikannya saat ada acara spesial di rumah.

Baca Juga: [Cara Mudah Membuat Roti Canai - Bahan-bahan dan Cara Membuatnya](#)

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**

