

5 Resep Jajanan Pasar Serba Dikukus, Cocok Buat Teman Ngemil



Category Article 1



ALAT & BAHAN

5 Resep Jajanan Pasar Serba Dikukus, Cocok Buat Teman Ngemil

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

Bagi Anda yang sedang mencari inspirasi untuk membuat jajanan kukus di rumah, resep di bawah ini akan menjadi panduan yang berguna. Temukan berbagai pilihan jajanan pasar serba dikukus yang cocok buat teman ngemil Anda di pagi atau sore hari. Simak ulasan lengkapnya di bawah ini.

5 Resep Jajanan Pasar Serba Dikukus

1. Lapis Beras Suji

Bahan-Bahan:

- 250 gr Tepung Beras Rose Brand
- 75 gr Tepung Tapioka Rose Brand
- 225 gr Gula Pasir Rose Brand
- 100 ml Santan kelapa Rose Brand kental
- 1,1 L Santan kelapa Rose Brand encer
- $\frac{1}{4}$ sdt Garam
- $\frac{1}{8}$ sdt Vanili
- 100 ml Air Daun Suji

Cara Membuat:

1. Rebus 1,1 L santan Rose Brand encer hingga mendidih, lalu diamkan hingga hangat kuku.

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**



2. Siapkan wadah dan masukkan Tepung Beras Rose Brand, Tepung Tapioka Rose Brand, Gula Pasir Rose Brand, Vanili dan Garam, lalu aduk hingga merata.
3. Kemudian tuang Santan Rose Brand yang sudah hangat kuku sedikit demi sedikit ke dalam campuran Tepung Beras Rose Brand sambil diaduk rata.
4. Bagi adonan menjadi dua bagian. Adonan 1, tambahkan 100 ml Santan Kelapa Rose Brand kental dan aduk rata. Pada adonan 2, tambahkan 100 ml air daun suji dan aduk rata.
5. Siapkan loyang yang telah dilapisi plastik dan diolesi Minyak Goreng Rose Brand. Tuang 1 sendok sayur adonan putih ke dalam loyang, lalu kukus dengan api sedang selama 7 menit.
6. Lanjutkan dengan menuang 1 sendok sayur adonan hijau dan kukus selama 7 menit dengan api sedang. Ulangi proses ini secara berselang-seling hingga adonan habis.
7. Setelah lapisan terakhir, kukus selama 30 menit hingga matang sempurna.

2. Clorot

Bahan-Bahan:

- 220 gr Tepung Beras Rose Brand
- 180 gr Tepung Tapioka Rose Brand
- 1 L Santan Kelapa Rose Brand
- 250 gr gula merah
- 250 gr Gula Pasir Rose Brand
- 250 ml Air
- ½ Vanilla Cream
- 1 sdt Garam
- Daun janur secukupnya

Cara Membuat:

1. Dalam panci, masukkan gula merah, gula pasir, dan air. Masak hingga mendidih dan larut gulanya.
2. Dalam wadah terpisah, campurkan Tepung Beras Rose Brand, Tepung Tapioka Rose Brand, dan Santan Rose Brand. Lalu aduk hingga rata.
3. Tuang larutan gula merah sedikit demi sedikit ke dalam campuran tepung sambil diaduk hingga merata. Dan jangan dimasak lagi.
4. Bentuk wadah kerucut dari daun janur yang telah disiapkan. Lalu tuang adonan ke dalamnya.
5. Simpan tusukan ke atas ampas kelapa dan kukus kue clorot sekitar 20 menit hingga matang.

3. Amparan Tatal Pisang

Bahan A:

- 3 sdm Tepung Beras Rose Brand
- 100 ml Santan Kelapa Rose Brand
- 100 ml Air

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



- 25 gr Gula Pasir Rose Brand
- ½ sdt Garam
- Daun pandan secukupnya

Bahan B:

- 4 buah Pisang, potong kecil
- 3 sdm Tepung Beras Rose Brand
- 25 gr Tepung terigu
- 100 ml Santan Kelapa Rose Brand
- 150 ml Air
- 70 gr Gula Pasir Rose Brand
- 1 butir Telur
- ½ sdt Garam
- Daun pandan secukupnya

Cara Membuat:

1. Mulailah dengan menyiapkan lapisan bawah menggunakan bahan B.
2. Campurkan 100 ml Santan Kelapa Rose Brand, 150 ml Air, ½ sdt garam, dan daun pandan yang telah diikat. Masak dengan api kecil dan aduk terus hingga semua bahan larut.
3. Siapkan wadah untuk adonan. Lalu masukkan 1 butir telur dan 75 gr Gula Pasir Rose Brand dan aduk hingga rata.
4. Tambahkan 25 gr tepung terigu dan 3 sdm Tepung Beras Rose Brand. Lalu aduk lagi hingga rata.
5. Tuang santan yang sudah dimasak ke dalam campuran tepung, aduk hingga adonan halus dan tambahkan potongan pisang yang sudah dipotong kecil.
6. Tuangkan adonan ke dalam loyang yang sudah diolesi Minyak Goreng Rose Brand. Sisakan ½ adonan untuk lapisan di atasnya. Kemudian tutup dan kukus selama 20-30 menit.
7. Sambil menunggu, campurkan 100 ml air, 100 ml Santan Rose Brand, ½ sdt garam, dan daun pandan. Masak sambil diaduk hingga panas dan jangan sampai mendidih.
8. Matikan kompor dan tambahkan 3 sdm Tepung Beras Rose Brand.
9. Tuang adonan A ke atas lapisan adonan B yang sudah dikukus sebelumnya, dan kukus lagi selama 10-30 menit.
10. Setelah semua lapisan matang, matikan api dan keluarkan dari kukusan.
11. Biarkan dingin sebelum dikeluarkan dari cetakan dan potong-potong sesuai selera.

4. Nona Maida Pandan

Bahan A:

- 15 gr Tepung Maizena Rose Brand
- 25 gr Gula Pasir Rose Brand

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



- 70 ml Jus pandan
- 50 ml Santan Kelapa Rose Brand
- sejumput Garam

Bahan B:

- 75 gr Tepung terigu protein sedang
- 50 ml Santan Kelapa Rose Brand
- 75 ml Air
- 50 gr Gula Pasir Rose Brand
- 1 butir Telur

Bahan C:

- 50 ml Santan Kelapa Rose Brand
- 20 gr Tepung terigu protein sedang
- 75 ml Air
- sejumput Garam

Cara Membuat:

1. Campurkan semua bahan A dan masak hingga mengental.
2. Siapkan wadah terpisah dan campurkan semua bahan B. Aduk hingga rata.
3. Lalu gabungkan adonan A dan B, aduk hingga rata dan saring adonan.
4. Campurkan semua bahan C dalam panci dan masak hingga mendidih, lalu matikan api.
5. Siapkan cetakan yang sudah diolesi Minyak Goreng Rose Brand. Tuang campuran adonan A dan B hingga $\frac{3}{4}$ cetakan, kemudian tuang adonan C di tengahnya. Ulangi hingga semua adonan habis.
6. Kukus kue nona manis selama 20 menit hingga matang. Setelah dingin, keluarkan dari cetakan dan sajikan. Selamat menikmati!

5. Resep Kue Putu Ayu Pandan kukus

Bahan-Bahan:

- 250 gram Tepung terigu
- 3 butir Telur ayam
- 190 gram Gula Pasir ROSE BRAND
- 1 sdt SP
- 1 sdt Vanili
- 220 ml Air kelapa
- 2 tetes Pasta pandan
- 1 buah Kelapa setengah tua, parut lalu kukus dengan sejumput garam

Cara Membuat:

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**



1. Kocok gula dan telur menggunakan mixer selama sekitar 7 menit hingga adonan mengembang dan berwarna cerah.
2. Tambahkan vanili dan SP, lalu kocok kembali hingga adonan kaku dan mengilap.
3. Masukkan tepung terigu dan air kelapa sedikit demi sedikit, aduk perlahan menggunakan spatula hingga merata.
4. Tambahkan pasta pandan, aduk kembali hingga tercampur sempurna.
5. Panaskan kukusan dan siapkan cetakan yang telah diolesi sedikit minyak.
6. Tata kelapa parut yang telah dikukus di dasar cetakan, tekan hingga padat. Tuang adonan kue putu di atasnya, ulangi hingga semua adonan habis.
7. Kukus kue putu ayu selama kurang lebih 15 menit hingga matang.

Nah, kalau Anda berencana buat jajanan pasar yang mana? Selamat mencoba!

Baca Juga: [13 Jajanan Pasar Tradisional Khas Nusantara yang Enak & Mudah Dibuat](#)

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

