



Cireng Tahu Mini



superadmin

Cireng Tahu Mini ini menghadirkan tekstur yang renyah di luar dan kenyal di dalam, dengan rasa gurih yang sederhana tapi bikin ketagihan. Bentuknya mini dan pas untuk dinikmati sebagai camilan santai.

Bahan-Bahan

 4 Porsi

Bahan

- 200 gr - tahu putih
- 100 gr - tapioka
- 2 sdm - tepung terigu protein sedang
- 3 siung - bawang putih
- 1 batang - daun bawang
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- ½ sdt - garam / MSG
- ¼ sdt - merica

Bahan sambal kecap

- 3 sdm - kecap manis
- 5 buah - cabai rawit merah
- 1 sdm - bawang merah goreng
- 1 buah - jeruk limau

Pelapis

- - tapioka

Pelengkap

- - cabai rawit hijau

Langkah-Langkah

1. Iris daun bawang. Di dalam mangkuk masukkan tahu putih, bawang putih parut, garam, merica, kaldu ayam bubuk, tepung terigu dan tapioka, aduk hingga menyatu
2. Masukkan daun bawang, aduk rata kemudian bentuk pipih kecil-kecil dan balurkan ke dalam tapioka, aduk rata
3. Panaskan minyak, goreng hingga kering, tiriskan
4. Iris cabai rawit merah lalu pindahkan ke dalam mangkuk. Masukkan kecap manis, bawang merah goreng dan perasan jeruk limau, aduk rata
5. Cireng tahu mini siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/14-cireng-tahu-mini>