



Keju Cheddar Bubuk



superadmin

Keju Cheddar Bubuk, praktis dan ekonomis sebagai alternatif pengganti keju parmesan bubuk untuk stok di rumah. Dibuat dari keju cheddar olahan dengan rasa gurih yang cocok untuk taburan pasta, mi, kentang goreng, pizza, hingga chicken wings.

Bahan-Bahan

 10-15 Porsi

Bahan

- 160 gr - keju cheddar blok olahan
- 3 sdm - maizena
- ¼ sdt - garam
- ½ sdt - kaldu ayam bubuk

Langkah-Langkah

1. Siapkan wajan, sangrai maizena sesaat lalu sisihkan
2. Parut keju cheddar lalu masukkan ke food chopper. Tambahkan garam dan kaldu ayam bubuk, haluskan
3. Panaskan wajan, masak keju yang sudah dihaluskan di api sedang kecil selama 7 menit, aduk dan biarkan dingin
4. Masukkan keju ke food chopper, tambahkan tepung maizena yang sudah disangrai, proses kembali hingga menjadi serbuk
5. Keju cheddar bubuk siap digunakan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/164-keju-cheddar-bubuk>