



Rolade Tahu



superadmin

Rolade Tahu sederhana dari perpaduan tahu dan telur, tapi punya tekstur yang bikin nagih. Bagian luar renyah, lapisan tengah kenyal, dan bagian dalamnya lembut, menciptakan sensasi makan yang unik dan enak di setiap gigitan.

Bahan-Bahan

 4-5 Porsi

Bahan adonan

- 600 gr - tahu putih padat
- 1 butir - telur
- 1 buah - bawang bombai, cincang, tumis
- 3 sdm - tepung terigu protein sedang
- 3 sdm - maizena
- 3-4 siung - bawang putih halus
- ½ sdm - kaldu ayam bubuk
- ½ sdt - garam
- 1 ½ sdm - gula
- 2 sdt - minyak wijen, opsional

Bahan kulit rolade

- 2 butir - telur
- 80 gr - tepung terigu protein sedang
- 40 gr - maizena
- 250 ml - air
- 2 sdm - minyak
- ¾ sdt - garam
- ½ sdt - kaldu bubuk / penyedap
- - Pewarna kuning secukupnya, opsional

Lainnya

- - Minyak untuk menggoreng

Langkah-Langkah

1. Untuk kulit, campurkan tepung terigu, maizena, telur, air dan minyak, aduk rata lalu tambahkan sedikit pewarna kuning, aduk rata
2. Tambahkan garam dan kaldu bubuk, aduk rata
3. Panaskan wajan, tuang adonan kulit sambil di ratakan, masak hingga matang kemudian sisihkan
4. Di dalam food processor, masukkan tahu, telur, bawang putih halus, maizena, tepung terigu, garam, kaldu bubuk dan gula, haluskan
5. Tambahkan bawang bombai, ratakan
6. Tuang adonan tahu di atas kulit kemudian gulung
7. Kukus selama 20 menit, tiriskan
8. Potong-potong rolade lalu goreng hingga kuning keemasan
9. Rolade tahu siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/171-rolade-tahu>