



Cumi Goreng Tepung Tapioka



superadmin

Cumi Goreng Tepung Tapioka dengan lapisan renyah yang tahan lama dan tekstur cumi yang kenyal pas, tidak alot. Gurih dan wangi, makin nikmat dipadukan dengan berbagai pilihan sausocolan favorit.

Bahan-Bahan

 6 Porsi

Bahan sausocolan

- 3 sdm - saus sambal
- 2 sdm - saus tomat
- 2 sdm - air matang

Bahan tepung basah

- 350 gr - cumi frozen tube
- ½ sdt - garam
- ¼ sdt - merica
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- 1 sdt - baking powder
- 1 butir - telur
- 1 sdt - bubuk bawang putih
- 120 gr - tepung tapioka

Lapisan kering

- - tepung tapioka

Langkah-Langkah

1. Potong-potong cumi lalu pindahkan ke dalam mangkuk. Bilas cumi 2-3 kali, tiriskan
2. Masukkan telur, kaldu ayam bubuk, bubuk bawang putih, garam, merica, baking powder dan tepung tapioka, aduk rata
3. Balurkan cumi ke dalam tepung kering sedikit demi sedikit, aduk perlahan. Diamkan 1-2 menit sebelum di goreng
4. Panaskan minyak, masukkan cumi sedikit demi sedikit lalu goreng hingga kuning keemasan, tiriskan
5. Masukkan cumi ke dalam air fryer selama 5-7 menit
6. Untuk sausocolan, campurkan saus tomat, saus sambal dan air, aduk rata
7. Cumi goreng tepung siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/175-cumi-goreng-tepung-tapioka>