



Udang Krispi



superadmin

Udang krispi dengan tekstur renyah hingga ke bagian dalam, garing tanpa terasa alot. Aroma udang yang ter goreng sempurna membuat rasanya semakin gurih, menghadirkan sensasi kriuk yang nikmat di setiap gigitan.

Bahan-Bahan

 5-6 Porsi

Bahan lainnya:

- 220 gr - tepung tapioka
- 30 gr - tepung beras
- - minyak

Bahan marinasi:

- ½ sdm - garam
- 1 ½ sdt - baking powder
- 1 sdm - kaldu jamur / penyedap
- ½ sdt - merica
- 2 sdm - cuka

Pelengkap:

- - sambal bawang
- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Marinasi udang dengan garam, kaldu jamur, baking powder, merica, dan cuka, aduk rata. Diamkan 10-15 menit
2. Campurkan tepung tapioka dengan tepung beras, aduk rata
3. Masukkan udang ke dalam tepung lalu aduk dengan garpu
4. Ratakan udang dengan saringan
5. Panaskan minyak, goreng udang di api sedang besar selama 5 menit kemudian kecilkan api, goreng selama 20-25 menit, tiriskan
6. Jika kurang kering, panggang udang di suhu 110°C selama 15-25 menit
7. Udang krispi siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/188-udang-krispi>