



Carabikang/Kue Bikang



superadmin

Kue Bikang atau dikenal juga dengan Carabikang menjadi salah satu kue tradisional berbentuk unik seperti bunga merekah, memiliki tekstur berongga, lembut, dan kenyal. Perpaduan rasa manis dan aroma santan membuatnya jadi camilan yang tak hanya cantik, tapi juga nagih!

Bahan-Bahan

👤 24 PCS

Bahan cairan santan

- 700 ml - air
- 200 ml - santan
- 4 lembar - daun pandan

Bahan kuah santan

- 200 ml - santan
- 50 ml - air
- 1/8 sdt - garam

Bahan lainnya

- 300 gr - tepung beras
- 200 gr - tepung terigu protein sedang
- 200 gr - gula pasir
- 2 butir - telur
- 1 sdt - garam
- ½ sdt - vanili
- ½ sdm - baking powder

Langkah-Langkah

1. Di dalam panci masukkan air, santan dan daun pandan, masak hingga sedikit mendidih. Biarkan hingga hangat kuku
2. Di dalam mangkuk campurkan tepung beras, terigu, gula pasir, garam, baking powder dan vanili
3. Masukkan setengah cairan santan sambil di aduk kemudian masukkan telur, aduk rata
4. Masukkan sisa cairan santan, aduk rata dan diamkan minimal 1 jam
5. Di dalam wajan masukkan santan, air dan garam, masak hingga sedikit mendidih, sisihkan
6. Sisihkan sebagian adonan di dalam mangkuk lain untuk warna hijau dan warna pink
7. Tambahkan sedikit perisa pandan, pewarna kuning dan cokelat untuk adonan hijau, aduk rata dan tambahkan sedikit perisa cocopandan untuk adonan pink, aduk rata
8. Panaskan loyang carabikang kemudian tuang adonan putih, sedikit adonan warna hijau dan pink
9. Masak hingga matang dan berongga kemudian siram dengan sedikit kuah santan. Keluarkan carabikang dari loyang
10. Carabikang siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/29-carabikangkue-bikang>