



Udang Keju Ala Gacoan



superadmin

Udang Keju Ala Gacoan menyajikan udang segar berisi lelehan keju yang digoreng renyah keemasan. Setiap gigitan memadukan tekstur udang lembut dengan rasa creamy gurih dari keju yang memanjakan lidah.

Bahan-Bahan

👤 20 PCS

Bahan

- 300 gr - paha ayam filet
- 150 gr - udang
- 2 siung - bawang putih
- 15 gr - tepung roti putih
- 1 sdt - baking powder
- 1 sdm - bawang merah goreng
- 1 sdm - maizena
- 30 ml - air
- 1 butir - telur
- 1 sdt - minyak wijen
- 2 sdm - minyak
- 2 sdt - saus tiram
- 1½ sdt - garam
- 2 sdt - gula pasir
- 1½ sdt - kaldu ayam bubuk
- ¼ sdt - merica

Bahan isian

- - keju oles

Bahan pelapis basah

- 6 sdm - tepung terigu protein sedang
- 60 ml - air
- 1 butir - telur
- ¼ sdt - garam
- 1/8 sdt - merica

Bahan pelapis kering

- - tepung roti putih
- - maizena

Langkah-Langkah

1. Di dalam food chopper masukkan bawang putih, haluskan kemudian masukkan paha ayam filet, garam, gula pasir, kaldu ayam bubuk, saus tiram dan merica, aduk hingga lengket
2. Masukkan udang, tepung roti putih, maizena, baking powder, bawang merah goreng, air, telur, minyak wijen dan minyak, haluskan hingga rata. Diamkan di dalam kulkas
3. Balurkan keju ke dalam tepung maizena kemudian potong-potong dan balurkan kembali ke tepung maizena sambil dibentuk
4. Takar adonan dengan sendok es krim lalu balurkan ke dalam maizena. Isi dengan keju kemudian bentuk bulat memanjang
5. Untuk frozen food, kukus udang keju selama 10 menit di api kecil dalam keadaan tutup panci sedikit terbuka
6. Di dalam mangkuk campurkan tepung terigu, garam, merica, air dan telur, aduk rata
7. Balurkan udang keju ke dalam tepung basah lalu tepung roti, ratakan
8. Panaskan minyak, goreng udang keju di api sedang hingga sedikit kecokelatan, tiriskan
9. Udang keju siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/51-udang-keju-ala-gacoan>