



Rempeyek Kacang Teri



superadmin

Rempeyek Kacang Teri ini renyahnya tahan lama dengan rasa gurih dari kacang dan teri. Camilan tradisional ini pas dinikmati kapan saja dan tetap kriuk meski disimpan.

Bahan-Bahan

 12 Porsi

Bahan

- 275 gr - tepung beras
- 80 gr - tepung tapioka
- 2 butir - telur
- 50 ml - santan
- 20 lembar - daun jeruk
- 1 sdm - garam
- 2 sdt - kaldu jamur
- ½ sdt - merica
- 1 sdm - gula pasir
- 400 ml - air
- 200 gr - kacang tanah
- 60 gr - teri nasi

Bahan bumbu halus

- 6 siung - bawang putih
- 10 gr - kencur
- 1 ½ sdm - ketumbar, sangrai
- 3 butir - kemiri, sangrai

Langkah-Langkah

1. Buang batang daun jeruk dan iris kemudian cincang kasar kacang tanah dan geprek kemiri
2. Di dalam blender, masukkan kemiri, bawang putih, kencur, ketumbar dan sedikit air dari takaran resep, haluskan
3. Di dalam mangkuk, campurkan tepung beras, tapioka, bumbu halus, telur, santan, garam, kaldu jamur, merica, gula pasir dan air secara perlahan, aduk rata
4. Masukkan kacang tanah, ikan teri dan daun jeruk, aduk rata
5. Panaskan minyak, tuang sedikit adonan kemudian goreng rempeyek di api sedang besar hingga kecokelatan dan kering, tiriskan
6. Rempeyek siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/62-rempeyek-kacang-teri>