



Poffertjes (Kue Cubit Ala Belanda)



superadmin

Poffertjes (Kue Cubit ala Belanda) ini lembut, manis, dan bentuknya mungil menggemaskan. Praktis dibuat, pas untuk takjil atau camilan di rumah.

Bahan-Bahan

 8 Porsi

Bahan

- 300 ml - susu
- 35 gr - margarin cair
- 2 butir - telur
- 50 gr - gula pasir
- 200 gr - tepung terigu protein sedang
- 20 gr - maizena
- ½ sdt - garam
- ½ sdt - ragi instan
- ½ sdt - baking powder
- - perisa pandan, opsional

Pelengkap

- - gula halus
- - selai coklat

Langkah-Langkah

1. Di dalam mangkuk campurkan tepung terigu, maizena, gula, garam, baking powder, ragi, telur, susu dan margarin, aduk rata hingga tidak ada gumpalan
2. Diamkan adonan selama 1 jam kemudian bagi dua adonan dan beri perisa pandan, aduk rata
3. Panaskan cetakan, oles dengan mentega
4. Tuang sedikit adonan ke dalam cetakan, masak di api sedang hingga sedikit kecokelatan di semua sisi. Ulangi hingga adonan habis
5. Susun di dalam piring saji kemudian taburkan gula halus dan selai coklat
6. Poffertjes siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/70-poffertjes-kue-cubit-ala-belanda>