



Cimol Keju



superadmin

Cimol Keju adalah camilan bulat dari tepung kanji yang digoreng hingga mengembang dengan tekstur renyah di luar dan kenyal di dalam. Isi keju yang lumer memberi rasa gurih dan creamy, dipadukan dengan taburan bumbu pedas yang wangi. Camilan ini populer sebagai teman santai sekaligus jajanan yang cocok dinikmati setiap waktu.

Bahan-Bahan

 7 Porsi

Bahan cimol

- 5 siung - bawang putih
- 3 sdm - minyak
- 375 ml - air
- 120 gr - tepung terigu protein sedang
- 2 sdt - garam
- 1/4 sdt - merica
- 1 sdm - kaldu ayam bubuk
- 1 sdt - penyedap
- 1 sdm - gula pasir
- 300 gr - tepung tapioka

Bahan isian

- - Keju Cheddar Anchor

Bahan taburan cimol

- 12 lembar - daun jeruk
- 3 sdm - bawang putih goreng
- 3 sdm - cabai bubuk
- 1 sdm - kaldu ayam bubuk
- 2 sdt - penyedap
- 2 sdm - gula pasir

Langkah-Langkah

1. Masukkan bawang putih dan sebagian air ke dalam blender, haluskan
2. Di dalam panci, masukkan tepung terigu dan sisa air, aduk hingga rata
3. Masukkan bawang putih halus, minyak, garam, kaldu ayam bubuk, gula pasir, penyedap dan merica, aduk rata. Nyalakan api, masak di api sedang hingga matang
4. Pindahkan adonan biang ke dalam mangkuk. Biarkan hingga tidak terlalu panas
5. Untuk bumbu tabur, buang bagian batang daun jeruk kemudian sangrai beberapa saat hingga wangi
6. Di dalam blender masukkan cabai bubuk, bawang putih goreng, daun jeruk, gula pasir, penyedap dan kaldu ayam bubuk, haluskan
7. Masukkan tepung tapioka ke dalam adonan biang, aduk hingga rata. Bentuk memanjang adonan kemudian potong-potong
8. Potong-potong keju lalu isi adonan cimol dengan keju, bentuk bulat
9. Rebus cimol di api sedang selama 4-5 menit, tiriskan dan tambahkan sedikit minyak, aduk rata dan biarkan dingin
10. Panaskan minyak, goreng cimol di api sedang hingga kering, tiriskan
11. Cimol keju siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/80-cimol-keju>