

Aneka Resep Kue Tradisional Berbahan Dasar Tepung Tapioka



Indonesia merupakan surganya kuliner, mulai dari makanan, minuman, bahkan camilan. Meskipun saat ini sudah banyak makanan modern yang beredar di Indonesia, tetap saja makanan tradisional khas Indonesia memiliki daya tarik tersendiri, bahkan selalu dirindukan.

Oleh karena itu, kue tradisional perlu dilestarikan agar tetap digemari orang dan kembali mengingatkan kita betapa kayanya variasi kuliner Indonesia. Dalam rangka melestarikan kue tradisional khas Indonesia, Ibu bisa membuatnya sendiri di rumah. Ajak pula si kecil untuk turut serta membuat kue untuk sekaligus mengenalkan si kecil pada kue basah tradisional khas Indonesia. Berikut ini beberapa resep kue tradisional dari tepung tapioka yang bisa Ibu coba buat sendiri di rumah.

Kue Cenil

Kue Cenil merupakan salah satu resep kue dari tepung tapioka yang bisa Ibu buat sendiri di rumah. Bahan-bahannya pun sangat sederhana, yakni menggunakan tepung tapioka sebagai bahan utama. Ditambah dengan sedikit pewarna makanan, dan beberapa lembar daun pandan untuk menambah citarasa kue cendil agar semakin kaya.

Cara membuatnya pun sangat mudah. Pertama, didihkan air dan garam di atas api sedang. Masukkan larutan tepung tapioka sambil diaduk hingga adonan mengental secara

merata dan agak dingin, campurkan sisa tepung tapioka sedikit demi sedikit ke dalamnya. Campur adonan hingga rata, lalu bagi adonan menjadi 3 bagian dan masing-masing adonan diberi warna agar lebih menarik. Bentuk adonan menjadi bulat-bulat kecil. Selanjutnya masak air dengan daun pandan untuk mendapatkan rasa harum yang khas. Kecilkan api lalu tutup panci, masak hingga aroma pandan meresap. Buang daun pandan, masukkan adonan yang sudah dipotong-potong, masak sebentar hingga kue candil mengapung, lalu angkat dan tiriskan.

Untuk penyajiannya, baluri kue cenil parutan kelapa yang sudah dicampur dengan garam hingga merata di seluruh bagian. Agar citarasanya semakin lezat, taburkan juga gula pasir di atasnya. Jajanan pasar kue candil ini cocok sekali dikonsumsi saat bersantai pagi atau sore hari, sambil ditemani kopi atau teh hangat.

Kue Lapis

Salah satu kue khas Indonesia ini sudah banyak dikenal dan sangatlah populer. Umumnya kue lapis ini terdiri dari dua warna atau lebih yang berlapis-lapis. Kue lapis sebenarnya banyak sekali jenisnya, namun yang sangat tradisional dan paling sering ditemui di jajanan pasar adalah resep kue lapis dari tepung tapioka.

Bahan-bahan untuk membuat kue ini terdiri dari tepung tapioka, tepung beras, santan, gula pasir, garam dan pewarna makanan. Ibu juga bisa mengganti pewarna kue ini dengan warna yang lain. Tergantung selera warna apa yang Ibu inginkan. Cara pembuatannya tergolong sulit karena membutuhkan proses yang lama untuk menghasilkan banyak lapisan sekaligus. Namun tak ada salahnya jika Ibu mencoba untuk bereksperimen membuat kue lapis kreasi sendiri. Namun diperlukan kesabaran, sebab membuat kue lapis ini butuh proses yang bertahap.

Pertama, campurkan tepung tapioka, tepung beras, gula pasir, dan garam. Aduk rata dan sisihkan. Lalu masak santan hingga mendidih, angkat, biarkan hingga hangat. Kemudian masukkan campuran tepung, lalu aduk hingga merata. Setelah itu, bagi adonan menjadi 2 bagian, lalu beri pasta pewarna makanan pada setiap adonan, misalnya saja adonan hijau dengan pasta pandan, dan adonan merah dengan pasta stroberi. Kemudian bagi lagi masing-masing adonan menjadi 2 bagian lagi.

Siapkan loyang yang dioles minyak sayur dan dialas plastik. Panaskan loyang di dalam kukusan, tuang satu bagian adonan berwarna hijau. Kukus selama 10 menit. Berikutnya, tuang satu bagian adonan berwarna merah kukus selama 10 menit. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Lalu kukus hingga benar-benar matang. Angkat, dinginkan, keluarkan dari loyang, potong-potong, dan sajikan untuk keluarga tercinta.

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/aneka-resep-kue-tradisional-berbahan-dasar-tepung-tapioka.html>