

Cara Membuat Onde-Onde agar Empuk dan Renyah



Onde-onde memang mudah didapatkan dimana saja, karena jajanan pasar ini sangat populer. Jajanan ini paling sedap bila dimakan saat masih panas dan garing, jadi pasti lebih enak membuatnya sendiri. Kandungan gizinya terjamin, begitu pula kebersihannya. Mau tahu cara membuat onde-onde agar empuk dan renyah? Berikut tips-tipsnya.

Aduk Adonan Kulit Secepatnya

Cara membuat onde-onde adalah dengan mencampur tepung ketan dan tepung beras, lalu diaduk bersama dengan campuran air gula yang telah direbus mendidih. Bila air rebusan gula telah mendidih, langsung masukkan campuran tepung dan aduk. Bila tidak segera dilakukan, adonan jadi kurang matang dan ketika digoreng jadi kurang renyah.

Pilih Kacang Hijau Terbaik

Kacang hijau yang kualitasnya baik adalah yang warnanya sedikit kusam. Kacang hijau ini lebih mudah diolah dan teksturnya lebih lembut. Rendam kacang hijau selama kurang lebih tujuh jam untuk membuatnya lebih mekar, sehingga menghasilkan kacang hijau lembut untuk pasta isian onde-onde.

Goreng di Api Kecil

Saat menggoreng adonan onde-onde, panaskan dulu minyak dalam penggorengan dengan api kecil. Setelah dikira hangat, baru masukkan onde-onde ke dalam

penggorengan. Perlahan, besarkan api saat menggoreng tapi jangan sampai terlalu besar. Pastikan juga adonan terendam sempurna dalam minyak goreng.

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/cara-membuat-onde-onde-agar-empuk-dan-renyah.html>