

Lapis Kukus Rasa Jagung / Ubi Ungu

Alat:

- Baskom
- Mixer
- Panci kukus
- Kompor
- Sendok & garpu
- Loyang
- Solet / serok plastik
- Piring
- Pisau
- Parutan keju
- Tusuk sate
- Uleg an (Penghalus makanan)
- 2 lembar serbet

Bahan:

- 7 SDM tepung terigu
- 7 SDM ubi
- 7 SDM gula pasir
- 7 SDM minyak sayur
- 2 butir telur ayam
- 1 saset susu kental manis
- 1 SDM SP
- Pewarna ungu / kuning
- Margarin
- Keju parut
- Air secukupnya

Langkah pembuatan:

1. Siapkan panci kukus dan air, kemudian panaskan air hingga keluar uap (Tutup panci menggunakan lapisan serbet).
2. Kukus ubi / jagung, kemudian haluskan menggunakan uleg an.
3. Siapkan baskom dan mixer.
4. Masukkan telur, gula, dan SP ke dalam baskom.
5. Aduk menggunakan mixer hingga menjadi adonan (Kuning keputihan, lengket, jika baskom dibalik adonan tidak jatuh).
6. Masukkan susu, kemudian aduk sebentar hingga tercampur.
7. Masukkan ubi / jagung, minyak sayur, terigu, pewarna (Ungu jika bahannya menggunakan ubi ungu, atau kuning jika bahannya menggunakan jagung), kemudian aduk sebentar hingga tercampur rata.
8. Siapkan loyang, kemudian lapisi loyang menggunakan margarin.
9. Masukkan adonan ke dalam loyang.
10. Kukus adonan ($\pm$ 30 menit).
11. Periksa adonan kukusan menggunakan tusuk sate untuk memastikan adonan sudah matang atau belum.
12. Jika sudah matang, angkat loyang menggunakan serbet, (Jangan sampai air metes dari penutup panci ke adonan).
13. Biarkan adonan yang sudah matang di luar sekitar 5 menit agar tidak terlalu panas.
14. Keluarkan adonan lapis dengan menggunakan pisau, kemudian balik loyang di atas piring.
15. Siapkan keju beseerta parutannya, kemudian beri toping dengan menggunakan parutan keju.
16. Lapis siap dinikmati.