

Cempedak Goreng Rangup

Sumber: [Blog Hairul](#)

2 cawan tepung beras

1 cawan tepung gandum

5 sudu besar santan pekat (santan kotak) - *saya ganti dengan susu penuh krim*

1/2 sudu besar baking powder

1/2 sudu kecil serbuk kunyit

1 biji telur dan air secukupnya

2 sudu besar marjerin yang dicairkan

garam secukup rasa

1 sudu kecil gula - *saya tambah, kasi kilat sikit bila goreng*

Caranya :

Cairkan marjerin dan ketepikan biar ia sejuk.

Masukkan semua bahan kecuali marjerin dan air. Gaul rata

Masukkan air sedikit demi sedikit sehingga mendapat adunan yang pekat yang boleh melekat dekat cempedak.

Apabila adunan dah sebat dan cukup kepekannya, masukkan marjerin cair tadi.

Sebatikan dan boleh digunakan untuk menggoreng cempedak atau apa-apa saja.

(Nota: Adunan ini memang pekat, seperti santan kotak)