

Onde-onde ceplus



Kanggo 500 gr



Keperluan:

200 gr glepung ketan (*ketan meel*)
1 sendok makan glepung kanji
75 gr gulo putih
2 iji endog pitik
½ sendok teh uyah
75 gr wijen (sesamzaad)

Corone Nggawe:

- Endok pitik di ubleg karo gulo putih nganti muruh.
- Glepung ketan dicampur glepung kanji, uyah, deleh ning wadah, banjur di-jur-i kocok-an endog pitik mau, sa-itik2 karo diuleni ngango tangan nganti kalis. Yen isih bantat / kaku, iso ditambah karo banyu adem sitik wae. Adonan nganti iso dibentuk.
- Gawe adonan mau bunder2 cilik, sak neker2, (kurangi saitik) banjur gulung2 no ning wijen, karo rodo dipenet. Supoyo wijen-e katut apik. (kebek)
- Lebokke wajan sing wis di-kek-i lengo goreng, cemplungke bunderan2 mau sak cukupe, adonan bunder mau kudu ono sak ngisore lengo. Lengo ning wajan, kudu adem.
- Banjur lagi diengkrongke ning nduwur kompor, goreng nganti kuning ke-soklat-an.
- Semono ugo bunderan liyane sak teruse, perlu dielingi, yen nyemplungke, lengo gorenge kudu mesti adem. (luwih becik-e gunak-no wajan loro, dadi ora nunggu suwe). Yen wis cukup olehe nyemplungke, lagi wajan wiwit dipanasi. Gawe nganti adonan entek.