



DRA. ATAT SITI NURANI. MSI

**PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
BANDUNG
2010**

KUE NUSANTARA

MEMPERSEMBAHKAN

MENGOLAH HIDANGAN DARI KACANG TANAH

■ PENGERTIAN DARI KACANG TANAH



Lacing tanah merupakan tanaman pangan berupa semak yang berasal dari Amerika Selatan, tepatnya berasal dari Brazilia

Memilih Kacang Tanah

- Pilihlah kacang tanah yang berwarna cerah dan tidak berjamur.
- Taruh kacang dalam tampah atau loyang, ratakan, lakukan seleksi. Buang bila ada kacang yang kehitaman ataupun kopong. Ini pertanda kacang tersebut berkualitas buruk dan pahit rasanya.
- Kemudian taruh kacang dalam wadah cekung seperti baskom, rendam air. Bila ada kacang yang mengapung segera buang.
- Cuci bersih dan segera tiriskan. Gunakan kain lap bersih untuk mengeringkan.
- Kacang tanah siap diolah.

Kue Kacang Tanah



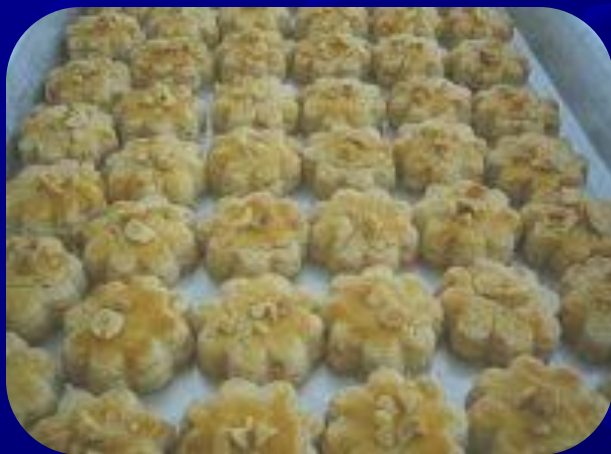
Bahan :

- 300 gr Tepung terigu
- 2 butir Telur
- 2,5 sdm Gula Tepung
- 2 sdm Kacang tanah cincang
- 6 sdm air
- Garam dan minyak goreng secukupnya
- Vanili secukupnya

Cara Membuat:

Garam, gula, terigu, kacang cincang dan vanili campur dan diaduk merata. Masukkan telur, uleni hingga rata lalu masukan air sambil diuleni sampai kalis, tinggalkan adonan sampai 30 menit. Adonan digiling dengan gilingan mie atau di giling tipis-tipis. Cetak dengan menggunakan cetakan yang sesuai dengan yang diinginkan. Olesi bagian atas adonan dengan kuning telur, panggang hingga 20 menit, jika warnanya sudah kecoklatan angkat.

MACAM-MACAM KUE KACANG TANAH



Alat-alat yang di gunakan untuk membuat kue kacang

Wajan

Serok

Saringan

Waskom

Gilingan

Sendok

Talenan

**Piring
Saji**

AMPYANG



BAHAN :

- 300 gram kelapa 1/2 tua,serut, jemur seharian
- 100 gram gula pasir
- 50 ml air
- pewarna secukupnya

CARA MEMBUAT:

- Masak gula pasir bersama air dan pewarna hingga kental.
- Masukkan kelapa, masak dengan api kecil. Aduk-aduk sampai rata dan kental. Ambil satu sendok makan, kemudian letakkan diatas kertas roti sambil sedikit ditekan agak lebih pipih. Setelah dingin dan kering, simpan dalam toples kering.

Gapit

Bahan :

Kacang tanah, tepung tapioka, kelapa, gula

Cara membuat :

Tumbuk kacang yang sudah di sangrai $\frac{1}{2}$ matang, masukan tepung tapioka, gula dan aduk-aduk. Parut kelapa peras santannya lalu parutan yang sudah dipisahkan dengan santannya dimasukan kedalam adonan tadi, aduk-aduk sampai rata dalam keadaan menggumpal, setelah menggumpal, bentuk adonan menjadi bulat-bulat dan di rol sampai tipis kira-kira 3 m. Setelah tipis di bentuk bulat kecil dengan menggunakan cetakan, setelah itu dijemur kira-kira 12 jam setelah kering di bakar atau bisa juga di oven. Dan siap untuk di sajikan.



SEKIAN

TERIMA KASIH

