

Apem coklat



Keperluan:

250 gr glepung beras
225 ml santen
150 ml duduh kambing, utowo diganti sprite
200 gr gulo jowo, iris alus
150 gr tape telo
2 sendok makan coklat bubuk.

Corone Nggawe:

- Campur tape telo lan gulo jowo, ramesi nganggo tangan, nganti campur tenan. Campur karo banyu klopo lan banyu adem biasa.
- Glepung beras di deleh baskom, banjur di jur- i sitik mboko sitik karo tape, gulo jowo, banyu klopo sing wis dicampur mau, karo diuleni nganggo tangan, nganti roto. Disimpen disik 12 jam, utowo sewengi, kareben adonan (*deeg*) mau ngembang, mumbul.
- Yen arep nggawe apem-e, santen lagi dilebokno, coklat bubuk, karo diudek alon2 nganti roto.
- Panaske citakan apem ning nduwur kompor, geni cilik wae, supoyo ora gosong ngisore. Olesi citakan mau karo lengo goreng, nganggo kwas. Banjur adonan sing wis dadi mau lebokke watoro $\frac{3}{4}$ soko citakan. Tutup rapet. Yen nduwure kurang mateng iso diwaliki.
- Gawe nganti adonan entek.
- Sajekno karo klopo parutan sing wis dikukus.