

## Bahan :

|                    |            |
|--------------------|------------|
| Tepung terigu SOKA | 175 gr     |
| Tepung beras       | 500 gr     |
| Tepung tapioca     | 50 gr      |
| Gula pasir         | 350 gr     |
| Susu kental manis  | 50 gr      |
| Santan, didihkan   | 1200 ml    |
| Pewarna makanan    | secukupnya |



## Cara Membuat :

1. Aduk semua bahan kering hingga tercampur rata.
2. Tuang sedikit – sedikit santan panas, sambil terus diaduk keras-keras kurang lebih 20 menit.
3. Tuang sisa santan, aduk rata lalu tambahkan susu kental manis, ratakan kembali lalu saring.
4. Bagi adonan sesuai selera, tambahkan pewarna makanan yang akan digunakan ( misal dibagi 4, untuk warna merah, kuning, hijau dan putih ).
5. Diamkan kurang lebih 1 jam.
6. Panaskan cetakan carabikang di atas kompor, tuang adonan dengan dikombinasikan dengan adonan berwarna yang telah disiapkan, tuang hingga hampir memenuhi cetakan.
7. Tunggu hingga permukaan carabikang mengering, cukil dan rekahkan. angkat dari cetakan.
8. Dinginkan lalu siap dihidangkan

**Hasil untuk 20 biji**

**REKOMENDASI  
TEPUNG YANG  
DAPAT DIGUNAKAN**

**Cita Rasa Pangan Berkualitas**

