

Resep ini hasil copy paste dari milis mpasirumahan dan blogwalking untuk dokumentasi Mommy Ganesh kalo mau bikin cemilan 1 yo + buat Ganesh

## 🍷 LASSIE AVOCADO COKELAT

Resep ini dari Mbak Yudith Mangiri, emak Bastian

### Bahan:

500 gr daging buah avokad, potong-potong  
100 ml yoghurt tawar/ susu kedelai cair tawar  
1 sdt cokelat bubuk  
5 sdm madu alam murni

## 🍷 LASSIE PAPA STRAWBERRY

Resep ini dari Mbak Yudith Mangiri, emak Bastian

### Bahan:

400 gr pepaya manis kupas, potong-potong  
8 bh strobery, belah 2  
100 ml yoghurt tawar  
2 sdm madu alam murni

## 🍷 SMOTHIE AVOCADO KEJU

Resep ini dari Mbak Yudith Mangiri, emak Bastian

### Bahan:

100 gr daging buah avokad  
100 gr pisang ambon, potong-potong  
200 ml susu kedelai cair tawar  
50 gr keju cheddar parut  
2 sdm olive oil extra virgin

## 🍴 SMOTHIE COKELAT SUSU KOCOK

Resep ini dari Mbak Yudith Mangiri, emak Bastian

### Bahan:

- 200 gr pisang ambon, potong-potong
- 350 ml susu kedelai tawar
- 1 sdt cokelat bubuk
- 2 sdm minyak zaitun extra virgin
- 2 sdm madu alam murni, jika perlu

## 🍴 PUDING PISANG PANGGANG

Resep ini dari Mbak Luhayu – Mama Bodhi 2th2bln

### Bahan:

- 2 buah pisang ambon matang pohon ukuran besar.
- 200 ml susu uht plain
- 2 butir telur
- garam secukupnya
- keju, coklat butiran untuk topping, atau terserah bisa apa aja sesuai selera dan persediaan.

### Cara membuatnya:

- Parut pisang ambon, campur dengan susu aduk sampai rata dan kental adonannya. Masukkan telur dan garam, kocok lagi sampai tercampur rata.
- tuangkan ke dalam pinggan tahan panas yang sudah diolesi margarin/butter.
- panggang dalam oven dengan suhu 180 derajat selama +/- 20 menit.
- Keluarkan dari oven, baru taburi topping nya. Karena tadi kan terlalu encer, takutnya kalo diisi duluan, kelelep ntar toppingnya berubah jadi filling hehehe
- panggang lagi selama kurang lebih 45-60 menit.
- Biarkan sebentar di oven lalu potong-potong dan siap dinikmati.

## ¶ LUMPIA CUMI UDANG KEJU

Resep ini dari DiahRe– Bunda Adib

### Bahan:

- 8 udang ukuran besar, kuliti, bersihkan, cincang
- 6 kepala cumi, buang mata, bersihkan, cincang
- garam+gula+merica
- daun bawang
- 1 telur kocok lepas
- kecap ikan (optional)
- keju, potong memanjang sedikit tebal
- 2 siung bwg putih, cincang halus
- 12 kulit lumpia

### Cara membuat:

- campur semua bahan jadi 1 dlm mangkok, kecuali keju
- letakkan 1.5 sdm adonan ke kulit lumpia, beri keju, gulung/lipat bentuk amplop
- goreng sampai matang
- sajikan dgn mayones

## ¶ KLAPERTAART WILTON

Sumber : NCC \*tapi gw dapetnya sih dari milis mpasirumahan\*

### Bahan :

- 1000 cc Fresh milk
- 6 butir kuning telur (bisa ditambah max. 3 btr)
- 250 gr Gula pasir
- 2 btr kelapa muda
- 50 gr tepung terigu
- 100 gr kenari panggang, cincang

50 gr tepung custard

Kayu manis bubuk

50 gr tepung maizena

150 gr mentega

Topping :

6 butir putih telur

4 sdm gula pasir

2 sdm tepung terigu

Kismis direndam air hangat, peras dan ciprati rhum & kayu manis. (rhum bisa diabaikan buat yg Muslim)

Cara membuat:

1. Didihkan 800 cc fresh milk dan gula pasir
  2. Larutkan tepung terigu, custard dan maizena dgn 200 cc fresh milk
  3. Masukkan campuran susu dan tepung ke dalam susu panas, aduk terus sampai mengental dan meletup-letup.
  4. Angkat dari api, masukkan mentega, aduk rata.
  5. Masukkan kenari dan kayu manis bubuk
  6. Masukkan kuning telur satu persatu
  7. Masukkan daging kelapa muda, aduk rata.
  8. Masukkan adonan kedalam loyang / cup sampai 3/4 tinggi.
  9. Bakar dengan cara di tim (au bain marie) selama 15 menit dgn suhu 160 C sampai 1/2 matang
  10. Kocok putih telur dengan mixer sambil dimasukkan gula sedikit2 sampai kaku.
  11. Masukkan tepung terigu, aduk rata dengan spatula.
  12. Semprotkan topping ke atas adonan 1/2 matang sampai cukup tinggi, taburi dgn kismis dan kayu manis bubuk.
  13. Bakar lagi sampai topping berwarna kekuningan. Angkat.
- Hasil jadi kira-kira 30 cup alu foil kecil.

## ¶ ALMOND CRUMBLE COOKIES

By majalah sedap \*\*tapi again dapetnya dari Mbak Hani JK-Bundanya Razyesha\*\*

150gr unsalted butter, dingin

1/4 sdt garam--(:ga pake)

100gr almond bubuk

150gr tp terigu protein sedang

65gr gula tepung (:aq ganti 50-55 gr keju..heheh)

1/2 sdt baking powder (:skip)

Cara membuat:

1. Cmpr mentega, garam, almond bubuk, tp terigu, gula tpg (:keju) n bk powder. Aduk pake sendok kayu/ pie blender sampai berbutir.
2. Gulung dgn plastik smbl diPadatkan.
3. masukkan kullkas selama kurleb 30 menit. Potong2 sktr 1/2 cm.
3. Taruh d loyang, panggang sekitar 30 menit dgn api bawah 150der.
4. Atasnya saya kasih kacang almond tipis2..

## ¶ PEANUT BUTTER OATMEAL CHOCOLATE CHUNKS COOKIES

Sumber : Mommiesdaily Recipe – Affi- mama Aluf

**Bahan:**

- 225 gram tepung terigu
- 1 sendok teh baking soda
- 1/4 sendok teh garam
- 110 gram mentega tawar, dikeluarkan dari kulkas sehingga tidak beku
- 110 gram creamy peanut butter (saya menggunakan **Skippy**)
- 110 gram gula pasir
- 75 gram brown sugar
- 1/2 sendok teh vanilla extract
- 1 butir telur
- 110 gram rolled oats
- 100 gram semisweet chocolate bar, cincang kasar

## Cara Membuat

- Panaskan oven 175 derajat
- Aduk tepung terigu, baking soda dan garam di sebuah mangkuk, sisihkan
- Kocok, dengan kecepatan medium, mentega, peanut butter, gula, brown sugar dan vanilla extract sampai menjadi krim. Masukkan telur dan kocok hingga tercampur rata.
- Masukkan sedikit demi sedikit campuran tepung sehingga tercampur rata.
- Masukkan oats dan coklat, aduk (jangan dikocok)
- Bentuk adonan dengan tangan, sambil dipadatkan (karena adonannya agak sedikit *crumbly*)
- Letakkan di atas panggangan yang sudah diberi parchment paper atau yang diberi sedikit mentega
- Panggang selama kurang lebih 10 menit
- Tanda sudah jadi? Jika cookies kelihatan keemasan di pinggirnya, walaupun tengahnya masih keliatan agak lunak
- Dinginkan di atas panggangan dulu
- Simpan di toples kedap udara

## 🍷 CAKE WORTEL KEJU

Resep dari : member milis mpasirumahan : Mbak Nirul

### Bahan:

3 butir telur  
100 g gula pasir  
100 g tepung terigu serbaguna, contoh cap Segitiga Biru  
50 g wortel serut halus (gunakan serutan keju)  
50 g keju cheddar serut  
3 sdm minyak goreng

### Cara Membuat:

1. Kocok telur dan gula pasir dengan mikser kecepatan tinggi hingga mengembang dan kental (hingga adonan membentuk ujung lancip jika dituang). Matikan mikser, angkat.
2. Masukkan tepung terigu, aduk-balik dengan spatula hingga rata. Tambahkan wortel dan separuh keju, aduk-balik hati-hati hingga rata. Tambahkan minyak goreng, aduk.
3. Tuang adonan ke dalam panci antilengket diameter 15 cm, taburi keju serut. Tutup panci. Jerangkan di atas api kecil hingga cake masak (20 menit), angkat. Sisihkan hingga hangat, potong-potong.

## ¶ HUNKUE STRAWBERRY

Resep dari buku Super Snack kiriman Mbak Fenny ke milis mpasirumahan

### Bahan:

100g tepung hunkue

750 ml susu cair

2 lbr daun pandan

75gr gula pasir

150 g stroberi belah 4

Minyak goreng/mentega cair untuk olesan

### Cara membuat

Campur tepung hunkue dengan 300 ml susu. Aduk hingga rata, sisihkan. Rebus sisa susu, daun pandan, gula dan garam hingga mendidih Masukkan larutan hunkue. Aduk rata, masak hingga kental dan angkat. Olesi cetakan puding ukuran kecil dengan minyak goreng. Isi dengan adonan hunkue. Hias dengan stroberi. Kukus adonan hunkue selama 20 menit hingga matang, angkat dan dinginkan hingga hunkue padat.

## ¶ CHOCOLATE ICE CREAM

Resep dari blognya Ira ibunya Nadira

### Bahan:

250 ml air

1 sdt agar-agar bubuk (Ira pake Swallow Globe yang plain)

150 gram gula pasir

500ml susu cair 4-5 sdm cokelat bubuk, laurtkan dalam 5 sdm air (Ira pakenya Van Houten)

250ml krim kental / whipping cream (Ira pakenya Anchor)

### Cara Membuat

1. Rebus air, agar-agar dan gula sampai mendidih dan laurt. Masukkan susu dan cokelat bubuk. Rebus sambil diaduk sampai mendidih. Dinginkan
2. Tuang adonan ke dalam container plastikatau stainless steel. Bekukan dalam freezer sampai mengental ( $\pm$  2 jam). Keluarkan. Kocok dengan mixer atau blender sampai lembut. Bekukan lagi

3. Sementara itu, kocok krim kental sampai mengembang, kaku dan membentuk puncak tumpul. Simpan dalam lemari es sampai saat digunakan
4. Setelah adonan es krim membeku lagi, keluarkan dan kocok lagi sampai lembut. Campurkan krim kocok dalam 3 tahapan ke dalam es krim yang telah dilembutkan aduk balik hingga rata. Bekukan untuk terakhir kalinya
5. Sebelum disajikan, keluarkan dulu dan simpan dalam lemari es agar lembut dan mudah disekop

## ¶ KUKIS HIAS

Resep dari blognya Ira ibunya Nadira

Bahan:

- 150 gram salted butter (pake wysman + Hollman Butter)
- 150 gram margarine (pake blue band)
- 350 gram terigu ( pake segitiga biru)
- 2 kuning telur
- 25 gram maizena
- 25 gram susu bubuk fullcream
- 100 gram gula halus
- ½ sdt pasta vanilla ato 1 sachet vanilla bubuk

Cara membuat

1. Aduk mentega, margarine, gula halus dengan spatula
2. Adonan dimixer sekedar untuk meratakan. Sebentar saja
3. Lalu masukkan kuning telur, aduk lagi dengan spatula
4. Masukkan vanilla pasta, aduk lagi
5. Masukan maizena , susu bubuk dan terigu yang sudah diayak. Aduk lagi sampe dirasa udah pas dicetak. Pada tahap ini sah2 aja kalomenambahkan terigu, namun hati-hati ya, masukkan sedikit2 aja dan ditimbang biar gak kebablasan
6. Cetak dengan cetakan atau bentuk sesuai selera
7. Oven dengan suhu 150-160° hingga matang
8. Hias dengan Royal icing
9. Masukkan oven lagi selama kurleb 2-3 menit hingga royal icing kering
10. Dinginkan dan simpan dalam toples

Royal Icing

Bahan:



225 gram icing sugar / gula halus

60 CC putih telur (kira-kira 2 butir telur sisa bikin kukis)

1 sdt cuka

1 sdt air jeruk nipis

Cara membuat:

1. Kocok semua bahan hingga menjadi krim kental
2. Bagi beberapa bagian untuk diwarnai dengan beberapa jenis warna
3. Selagi membuat hiasan, tutup mangkok berisi sisa royal icing dengan lap basah untuk mencegah royal icing mengering dalam mangkuk.

## 🍴 BISKUIT KUKUS MADU KEJU

Sumber : sahabat nestle

Bahan

10 buah biskuit regal/tawar

1 buah apel manis,iris tipis

1 sdm mentega,lelehkan

2 butir telur

100 ml air

150 gr susu bubuk

100 ml air hangat

1 sdm gula pasir

50 gr keju parut

2 buah pisang ambon matang, haluskan

1 sdm madu

Cara membuat:

1. Campur air, telur dan gula, kocok hingga rata, masukkan mentega leleh dan madu aduk rata dan sisihkan
2. Susun apel, pisang dan biskuit dalam pinggan tahan panas lalu tuang campuran telur, beri taburan keju parut lalu kukus 3 menit
3. Tunggu hingga agak dingin (asap sudah tidak mengepul) lalu tuang larutan susu bubuk hingga rata lalu sajikan

## 🍴 POFFERTJES

## Primarasa Hidangan Peranakan Belanda - Cina, modif by Wati NCC

### Bahan

250 gr terigu protein sedang (125 gr terigu protein tinggi + 125 gr terigu protein sedang)  
1/2 sdt ragi instan (1 sdt ragi instan)  
1/4 sdt garam  
75 gr gula pasir  
3 butir telur  
400 ml susu cair  
(200 ml susu evaporated + 200 ml susu cair)  
50 gr margarin, lelehkan  
50 gr keju cheddar, potong-potong kecil  
(aku suka kraft quick melt)

### Cara Membuat

- Ayak terigu, ragi, garam dan gula pasir.
- Panaskan susu (jangan sampai mendidih), kocok lepas telur, masukkan susu, aduk rata. Tuangkan ke campuran tepung, aduk dengan whisk.
- Tuang margarin
- Panaskan cetakan, oles dengan margarin, tuang di separuh lubang 1/2 tinggi lubang, tunggu sebentar sampai 1/2 matang (sampai muncul gelembung kecil).
- Di separuh sisa lubang, tuang adonan 1/2 tinggi lubang, tunggu sebentar, masukkan keju.
- Angkat adonan yang sudah 1/2 matang (tanpa keju), balikkan di adonan yang pakai keju, putar-putar dan masak sampai matang.
- Sajikan dengan taburan gula halus.

## 🍌 POFFERTJES PISANG

Resep dari tabloid saji

### Bahan :

200 gram tepung terigu protein sedang  
1 sendok teh ragi instan  
1 sendok teh kayumanis bubuk  
25 gram gula pasir halus  
¼ sendok the garam  
2 butir telur ayam, dikocok lepas  
200 ml susu cair  
100 gram pisang ambon  
30 gram margarine, lelehkan  
50 gram gula tepung untuk taburan

### Cara membuat:

1. Aduk rata tepung terigu, ragi instan, kayumanis bubuk, gula pasir dan garam
- 2.. Blender susu cair dan pisang ambon sampai lembut
- 3.. Kocok lepas telur. Tambahkan campuran susu cair sedikit-sedikit. Aduk rata

- 4.. Tuang sedikit-sedikit ke campuran tepung terigu sambil diaduk sampai licin. Diamkan 20 menit
- 5.. Masukkan margarine leleh. Aduk rata
- 6.. Tuang di cetakan poffertjes yng sudah dipanaskan dan dioles tipis margarin. Bila adonan mulai berlubang,segera dibalik. Masak sampai matang
- 7.. Sajikan dengan taburan gula tepung

## ¶ STRAWBERRY PUDING

Resep dari Mas Budi Sutomo

### Bahan :

- 1 (7gr) bungkus agar-agar putih
- 400 ml susu tawar cair rendah lemak
- 150 ml santan cair
- 150 gr gula pasir
- 100 g stroberi, potong-potong

### Cara Membuat :

1. Campur bubuk agar dalam susu tawar cair dan santan, aduk rata. Rebus, hingga mendidih. Tambahkan gula dan vanilla pasta, aduk rata. Didihkan kembali. Angkat.
2. Bagi adonan menjadi dua bagian. Tambahkan pasta stroberi pada salah satu bagian dan biarkan putih pada bagian lainnya.
3. Siapkan gelas saji atau cetakkan pudding. Beri beberapa potong stroberi, tuang adonan merah hingga separuh lebih dari tinggi gelas/cetakkan. Dinginkan hingga mengeras.
4. Tuang adonan putih hingga gelas penuh, dinginkan kembali. Sajikan dingin

## ¶ WONTON APPLE

Resep dari DiahRe, emak Adib di milismpasirumahan

### Bahan :

- 12 lembar Kulit pangsit
- 2sdm Mentega leleh
- 2 buah apple malang atau bisa diganti 1 buah apple fuji (krn ukurannya lebih besar)
- 1sdm air jeruk lemon/jeruk nipis
- 2sdm gula palem atau bisa diganti dengan gula jawa
- 1/2 sdt bubuk kayu manis

Bahan Vla:

2 butir telur

150ml susu cair

2sdt gula pasir

vanilla

Cara membuat :

1. lelehkan mentega, siapkan pangsit
2. siapkan loyang muffin, oles mentega merata di semua bagian loyang
3. ambil selembar kulit pangsit, oles dengan mentega pada kedua bagian, ambil lembaran pangsit yg lain, letakkan di atas pangsit yg dioles mentega dgn susunan yg berbeda (tumpang tindih nya beda model, yg 1 kotak, yg 1 lagi layang2) , oles kembali dgn mentega bagian pangsit yg belum terkena (pangsit ke2)
4. letakan perlahan 2 kulit pangsit tersebut dalam loyang muffin sampai bisa berbentuk cup, lakukan sampai habis, akan jadi 6 buah cup wonton , sisihkan
5. potong2 apple bentuk dadu kecil, tuang air jeruk, ratakan di semua apple nya
6. sisa mentega, dibuat utk tumisan apple, panaskan api, masukkan apple, aduk masukkan gula palem/jawa, masukkan bubuk kayu manis, ratakan, matikan api, jangan sampai apple terlalu matang ya, cukup sampai gula palem meleleh saja
7. tuang apple ke masing2 cup wonton, sisihkan
8. buat vla dgn mencampur : telur dikocok lepas, tambahkan susu, aduk rata, tambahkan gula+vanilla, panaskan di api sedang sampai mengental
9. tuang vla diatas wonton apple
10. Panggang 180dC ±20-25 menit

¶ POP BALLS

Resep dari DiahRe, emak Adib di milismpasirumahan

Bahan:

- 3sdm daging ayam cincang halus
- 3sdm daging udang cincang halus
- 1 siung bwg putih cincang halus
- wortel sepanjang jari telunjuk,parut,potong kecil2
- gargul + merica
- 1/2 sdm tepung sagu
- kuning telur,kocok
- roti,bagian putihnya saja(buang pinggir) potong kotak2 kecil

Cara membuat:

- campur jd 1 : ayam+udang+ tepung sagu+bwg putih+wortel +gargul+ merica, aduk rata, diamkan di kulkas ±20 menit,agar mudah dibentuk
- bentuk bola2 adonan ayam+udang tsb, celupkan pada kocokan kuning telur,kemudian gulingkan pada potongan roti,lakukan sampai adonan habis
- goreng pada api superrrr kecil,biar roti ga gosong n bola udang+ayamnya matang

## ¶ QUINCHE SPINACH

Resep dari Prita, mummy Aura di milismpasirumahan

Basic Quiche nya:

4 telur

1 ½ cup (300 ml) Susu cair (saya pake uht), bisa diganti sufor atau asip kalo banyak stock

½ cup self raising flour

3 sdm unsalted butter dicairkan

1 ½ cup keju parut (saya pake diamond)

Filling (Isian):

Bisa di modif sesuai selera, kemarin saya bikin bayam yg diblansir + tumisan bawang bombay.

### Cara membuat:

1. Kocok telur, butter, susu dan tepung.
2. Masukkan keju parut
3. Masukkan isian
4. Panggang 20-30 menit suhu 150 derajat celcius

## 🍴 ZUPPA SOUP

Resep dari Mbak Ambar Ariseno,

### SOUP:

- 1,5 sdm margarin
- 2,5 sdm terigu
- 1/2 buah bawang bombay ukuran sedang
- 1 buah bawang putih digeprek
- 1 buah jagung manis, pipil, rebus sebentar
- 1 buah sosis/smoked beef, potong kotak2 kecil (pake ayam rebusan kaldu yang diporong2 kotak kecil juga boleh) ==> saya pake sosis
- 6 butir jamur champignon segar ukuran besar, iris2 (pake jamur kaleng juga boleh)====> saya kemaren gak pake, lupa beli.
- 1 liter (kurleb) air kaldu ayam
- gula, garam, lada bubuk

### Cara Membuat:

- Panaskan margarin, tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum.
- Masukkan terigu, aduk2 sampai berbutir
- Masukkan air kaldu dikit2 sambil diaduk biar tidak bergerindil, lakukan sampai air habis
- Masukkan jamur, jagung, sosis, aduk
- Masukkan garam, lada, gula pasir, aduk sampai mendidih
- Koreksi rasanya, kalo udah pas, matikan api, angkat. Jadi deh soupnya...sekarang bikin penutupnya..
- Tuang soup ke dalam mangkok tahan panas.
- Potong kulit pastry seukuran tutup mangkok besaran dikit
- Oles kuning telur di atas kulit pastry
- Panggang kurleb 15-20 menit dengan api besar (liatin ovennya ya, gak mesti waktunya segitu) sampai pastry mengembang dan kulit kuning keemasan.
- Angkat, sajikan

## 🍲 ZUPPA SOUP

Resep dari kotakresep.com

### **Bahan:**

150 g puff pastry, siap pakai  
2 buah mangkuk sup tahan panas  
Isi:  
1 sdm mentega  
20 g bawang Bombay, cincang  
1 siung bawang putih, cincang  
75 g daging ayam, potong kecil  
100 g jamur kancing, iris halus  
1 sdm tepung terigu  
600 ml susu segar  
1/2 sdt merica bubuk  
1 sdt garam  
2 sdm krim segar

### **Taburan:**

5 buah jamur kancing, iris tipis, tumis  
2 sdm keju cheddar parut

### **Cara membuat:**

Isi:

- Tumis bawang Bombay dan bawang putih hingga layu.
- Masukkan ayam yang sudah dipotong-potong.
- Kemudian masukkan jamur dan aduk hingga layu.
- Taburi tepung terigu, aduk rata.
- Tuangi susu sambil aduk hingga licin.
- Tambahkan krim, didihkan. Angkat.
- Tuang ke dalam 2 buah mangkuk.
- Taburi bahan Taburan, tutup dengan sepotong puff pastry.
- Olesi puff pastry dengan telur. Panggang dalam oven panas hingga mengembang dan matang. Angkat. Sajikan panas.

## ¶ ES KRIM ALPUKAT

Resep dari sahabatnestle

### Bahan :

400 g daging buah alpukat, potong-potong  
2 sdm air jeruk lemon  
100 ml **Susu Kental Manis cap Nona**  
250 ml whipping cream  
20 g **Nestle® Koko Krunch**, memarkan

### Cara Membuat :

- Masukkan daging buah alpukat dan air jeruk lemon dalam mangkuk blender atau foodprocessor. Proses hingga lembut.
- Tambahkan Susu Kental Manis, aduk hingga rata.
- Kocok whipping cream hingga lembut dan kental.
- Campur dengan adonan alpukat, aduk rata.
- Tuang ke dalam mangkuk plastik bertutup, simpan dalam freezer selama 3 jam.
- Keluarkan dari freezer, aduk-aduk dengan sendok atau food prosessor hingga lembut butiran esnya.
- Tambahkan Koko Krunch, aduk rata.
- Taruh kembali dalam wadah bertutup dan simpan dalam freezer hingga beku

### Tips :

- Whipping cream adalah krim segar yang kadar lemak susunya tinggi. Berbentuk cair, putih seperti susu dan dikemas dalam kemasan karton. Dijual di bagian diary product di pasar swalayan besar atau toko bahan kue.
- Pilihlah alpukat mentega yang kuning, tebal dagingnya dan tua agar rasa es krim tidak pahit.

## ¶ SCHOTEL MAKARONI YOGURT

Resep dari blog mpasirumahan

### Bahan:

50gr pasta kering (saya pakai makaroni alfabet yang kecil bentuknya dengan asumsi anak temen saya ini giginya belum lengkap,kalo pake makaroni biasa saya repot harus ngehancurin dulu supaya mengurangi kans tersedak potongan besar)  
50 gr ayam cincang / daging cincang  
50 gr sayuran pilihan  
90 gr keju cheddar parut  
100 ml yogurt plain  
100 gr bawang bombay cincang  
Butter untuk menumis secukupnya  
Oregano, merica (u/ 12 bulan+ bisa di skip) secukupnya  
Sirup Jagung (corn syrup, pengganti gula. Ada di supermarket. Untuk anak 12 bulan+, kurang dari itu bisa



di skip saja)

2 Buah Telur ayam utuh (kuning putih)

Cara Membuat:

1. Rebus pasta dalam panci
2. Sambil menunggu pasta matang, tumis bawang bombay hingga harum, tambahkan oregano, merica dan daging/ayam cincang, aduk sebentar sampai agak matang, tambahkan sayurannya. angkat sebelum terlalu matang. Masukkan dalam mangkok besar.
3. setelah pasta juga mengembang, saring, masukkan dalam mangkok berisi tumisan tadi. Tambahkan parutan keju, yogurt. Aduk rata.
4. Panaskan dandang. Sementara menunggu panas, tambahkan telurnya dan sirup jagung jika dikehendaki (untuk anak 12bulan +). Hasilnya akan memberikan rasa yang gurih perpaduan dari keju dan sirup jagung yang manis tapi hambar (bingung ya? Rasa sirup jagung sebetulnya nggak manis banget.... Cuma seperti rasa jagung manis rebus aja)
5. Taruh adonan dalam cup-cup aluminium foil/wadah pyrex. masukkan dalam dandang, kukus 20 menit.

Jika ingin dipanggang pun bisa,lho! hasilnya akan lebih 'kering'.

## ¶ SALAD BUAH

Resep dari Depe,empunya Yogheart

### BAHAN

Formula Saus:

- 1 Bagian Mayonnaise Putih
- 1 Bagian Plain 'Yogheart' Yogurt
- 1 Bagian Susu Kental Manis Putih

Aneka Isian :

- Buah (Apel, pear, buah naga, melon merah, markisa, stroberi, anggur hijau)
- Koktail kalengan
- Jelly Leci

Pelengkap:

Keju Parut

### CARA MEMBUAT

Isian:

Kupas dan Potong-potong buah & jelly, susun buah dan jelly sesuka hati.  
Masukkan dalam lemari es supaya dingin

Saus:

Campur semua bahan menjadi saus yang lembut. Dinginkan dalam lemari es.

Penyajian:

saat akan disajikan, siram saus ke atas buah dingin.

taburi dengan parutan keju  
makan saat masih dingin... Yummy, manis asem gurih!

## 🍷 FRUIT SALAD WITH CRÈME CHEESE

Resep dari Yummy Dairy

### Bahan

- 100 g Strawberry - halfed
- 100 gr ripe mango - diced
- 100 gr Malang apple - diced
- Red grape 100 gr - halfed
- 250 g (cup) [Yummy Cream Cheese Neufchatel](#)
- 5 table spoon Honey
- 1 sprig mint leaves for garnish

### Cara Membuat

1. Slowly stir in Neufchatel cream cheese with honey, until finely mixed.
2. Add the fruits which already cleaned and cut.
3. Place in a container and add Mint leaf garnish on top.
4. Serve Fruit Salad while fresh.

## 🍷 DORAYAKI

Resep milis mpasirumahan : Hermi, Bunda Embun

### Bahan :

40 g tepung terigu

10 g tepung maizena

4 kuning telur

1 putih telur

50 g gula pasir

2 sdm susu cair UHT

### Isi :

75 g selai coklat

75 g mentega kacang

150 g cheese spread (kemaren pake keju cheddar)

<http://lafamilledewijaya.blogspot.com>

Olesan :

150 g dark chocolate , lelehkan

Cara membuat :

Campur dan ayak tepung teridu dan tepung maizena. Sisihkan.

Panaskan oven hingga 180° Celcius.

Kocok kuning telur, putih telur dan gula pasir sampai putih dan kental.

Masukkan campuran tepung, aduk rata. Tuangi susu cair, aduk rata.

Olesi cetakan khusus dorayaki, yang terdiri dari 6 lubang berdiameter 10 cm, dengan mentega dan taburi tepung terigu. Tuangi adonan dan ratakan.

Panggang dalam oven ± 15 menit sampai kue matang. Angkat dan biarkan dingin.

Campur selai cokelat dengan mentega kacang atau cheese spread , aduk rata. Sisihkan.

Ambil satu buah kue, olesi permukaannya dengan campuran selai cokelat dan mentega kacang atau cheese spread . Tutup dengan satu kue lain. Hiasi permukaannya dengan cokelat leleh sesuai selera. Sajikan segera.

Catatan :

Cheese spread , adalah keju yang telah diolah, hingga bisa dioleskan di atas roti. Dijual dalam kemasan botol di pasar swalayan.

Dark chocolate, sama dengan dark cooking chocolate atau cokelat masak pekat. Yaitu salah satu jenis cokelat masak yang warnanya kehitaman (cokelat tua) dan rasanya agak pahit. Dijual dalam bentuk lempengan (batangan) dengan berat 250 gram -1 kilogram. Dapat diperoleh di pasar swalayan atau toko bahan-bahan kue.