



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Puti Nurindah](#) | Foto: Diera Bachir | ©Puti Nurindah

Kokos cakejes: Indonesische Kue Mangkuk Gula Merah

Ingrediënten

- 225 gram Gula Java Brut
- 225 ml kokoswater
- 2 vellen pandan bladeren
- 5 vellen kaffir limoen
- 250 gram rijstmeel
- 25 gram sago meel
- 1 theelepel instant gist
- ¼ theelepel vanillepoeder
- ½ theelepel zout
- 250 ml kokosmelk
- 100 gram geraspte kokos

Extra info

Recept geschikt voor:

10 stuks

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

15 minuten

Bereidingstijd:

30 minuten

Totale bereiding:

45 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van kokos cakejes: indonesische kue mangkuk gula merah

Bereiding

Benodigheden

- 10 porseleinen kommetjes
- cupcake vormpjes of 10 kleine aluminum bakplaten
- rijstkoker

Meng alle ingrediënten samen.

Smeer de bakplaten in met wat olie of boter en vul ze vervolgens met deeg.

Pak het deksel van de rijstkoker in met een propere handdoek.

Zet de rijstkoker klaar met genoeg water en laat koken.

Laat de Kue Mangkok zo'n 30 minuten stomen.

Opmerking: Neem het deksel niet af tijdens het kookproces om even te kijken, want dit kan leiden dat de Kue Mangkok niet barst.

Indien alles goed verloopt, zal de Kue Mangkok openbarsten zoals een bloem.

Laat de cupcakes afkoelen en besprenkel met geraspte kokosnoot.

Speciale wensen

- [Vegetarisch](#)
- [Veganistisch](#)