

RESEPI POPIA NESTUM SEDAP DAN MUDAH!



Ini resepi popia nestum paling sedap yg pernah admin cuba, try la..
share skrg!

BAHAN-BAHAN:

- 1 bungkus kulit popia (50 helai).
- 1 1/2 cawan Nestum.
- 1/2 cawan susu tepung ATAU korang boleh guna serbuk horlicks.
- 1/2 cawan gula (boleh tambah ikut suka)*
- Tepung gandum untuk melekatkan kulit- (korang bancuh tepung tue dengan air sebagai gam popia)
- Minyak untuk menggoreng
- Sedikit garam-(lebih kurang secunit je nak bagi rasa masin2 sikit..tak nak bubuh pun takpe)

CARA MEMBUAT:

1. Ambik sekeping kulit popia gulung dengan menggunakan chop stick kalau tak de straw pun boleh kalau tak de juga guna lidi bunga telur tue..
2. Korang gulung kulit popia tue ye..pastu hujung kulit popia tue gam dengan bancuhan tepung gandum tue.
3. Selepas dah siap gulung korang gunting popia tue ye..
4. Dah siap gunting baru boleh goreng- kalau boleh jangan sampai garing nak kehitam sangat biar nampak kekuningan nanti bila salut nestum baru nampak cantik.

Cara nak buat adunan nestum:

- Korang ambik blender pastu blend nestum+susu tepung+gula+garam = kasi halus dan gebu

Sedikit tips nak biskut ne:

Masa korang nak guna kulit popia tue jauhkan dari kipas angin nanti kulit popia akan menjadi cepat kering dan keras.

GK selalu akan keluarkan kulit popia sikit demi sedikit- ambik dari 10 keping dulu baki simpan dalam peti ais..dah siap gulung baru buka peti ais ambik lagi (ini untuk mengelakkan kulit popia jadi keras pastu payah nak gulung)

Goreng dengan minyak yang betul2 panas tapi jangan lama sangat dalam 5 minit je..sebab kulit popia tue nipis dan rangup

Kalau nak lagi sedap nak nestum tue menyerap masuk ke dalam kulit popia tue korang gunting menyerong.

Biarkan sejuk dulu baru salut dengan adunan nestum.

NOTA KAKI:

Korang boleh dapat anggaran 200 biji kalau guna resepi nie..

Kredit to : beadbroochgadiskampung.blogspot