

Makaroni Tahu Muffin

Bahan-bahan

- 1 batang daun bawang, iris tipis
- 200 gr makaroni kering
- 4 buah tahu putih, hancurkan
- 6 buah Telur ayam
- 0.5 sdt lada hitam, haluskan
- 1 sdt basil kering
- 2 buah cabai merah tanpa biji, iris
- 3 iris roti tawar
- 1 sdm Maggi Magic Lezat

Cara Membuat

1. Masukkan makaroni ke dalam air mendidih. Masak selama 6 menit. Tiriskan
2. Siapkan mangkuk untuk mencampurkan telur, Maggi Magic Lezat, dan lada hitam. Kocok rata.
3. Masukkan tahu, daun bawang, cabai, basil, dan makaroni yang sudah matang. Aduk rata.
4. Tuang ke dalam cetakan kue bolu yang sudah dilapisi kertas roti, lalu kukus selama 15 menit. Cara lain adalah tuang adonan ke dalam rice cooker lalu masak selama 20 menit.
5. Sajikan dengan saus tomat.

Nutrisi

| | |
|-------------|-------------|
| Karbohidrat | 32.64 g |
| Energi | 426.66 kcal |
| Lemak | 19.74 g |
| Protein | 34.29 g |

32 Menit

6 Porsi