

Olahan Menu kue Lebaran

Sajian olahan menu kue lebaran merupakan hidangan yang wajib disajikan saat lebaran/hari raya. Biasanya identik dengan rasa manis, gurih dan ringan. Berikut ini nama-nama olahan menu kue saat lebaran.

Akar Kelapa  Terbuat dari kelapa, berbentuk akar-akar Panjang, diolah dengan cara digoreng....	Nastar  Olahan yang berisi selai nanas, diolah dengan cara dioven
Biji Ketapang  Terbuat dari kelapa sangrai, diolah dengan cara dipotong serong dan digoreng.	Semprit  berbentuk kembang, tengahnya ada chococip diolah di oven.
Kembang Goyang  Olahan khas Betawi, berbentuk kembang, diolah dengan cara digoreng.	Kastangel  Rasanya asin karena terbuat dari keju, diolah dengan cara dioven/dipanggang.
Kue Putri salju  Olahan dengan khas berbentuk bulan sabit, ditaburi gula putih, diolah dioven.	

