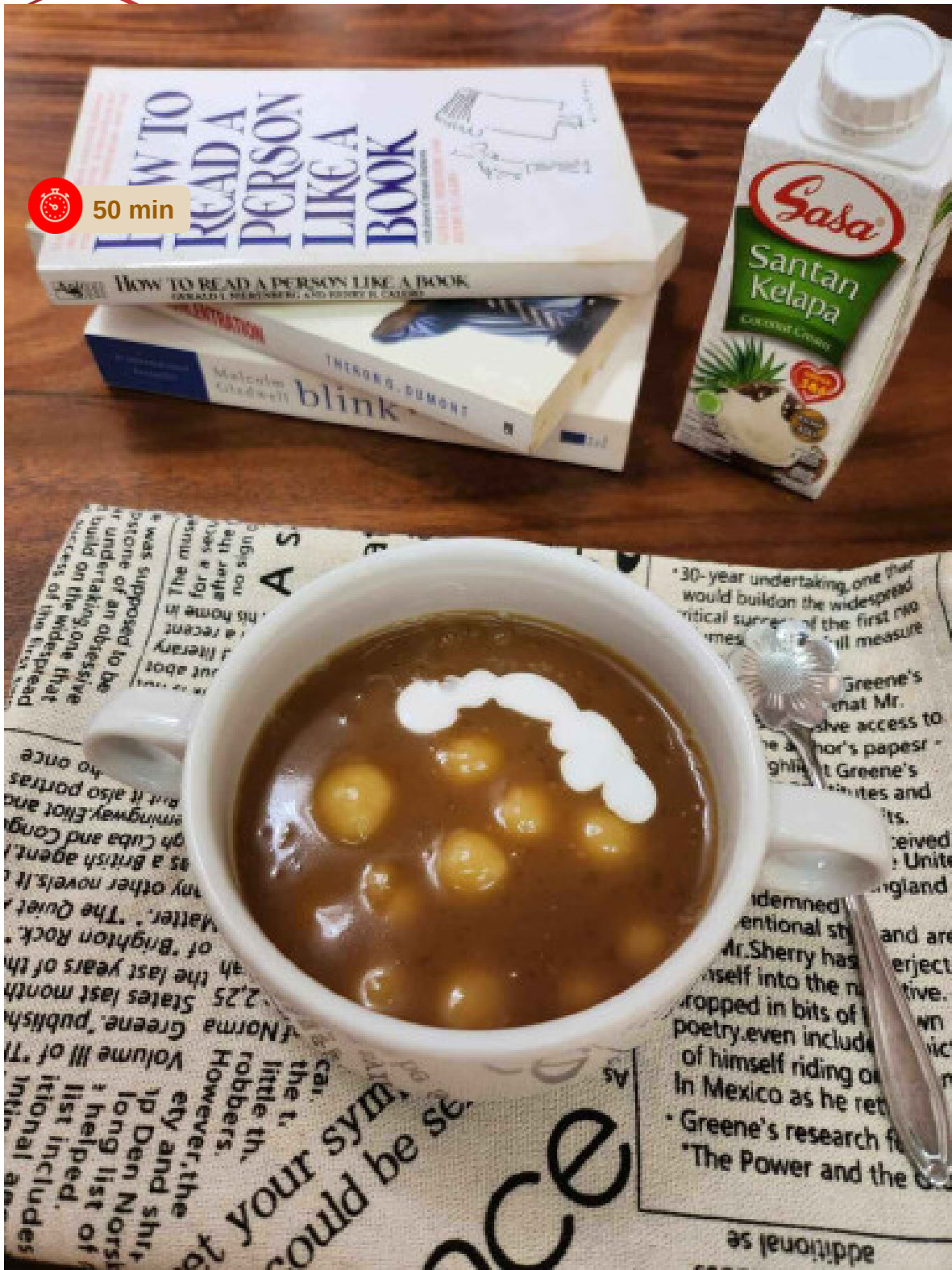




Bubur Cendil

BAHAN-BAHAN

- Sasa Santan Cair
- 100 GR tepung ketan
- 2 sdm tepung tapioka
- 100 gr gula merah
- 2 lembar daun pandan
- Sejumput garam
- Air secukupnya

CARA MEMBUAT

1. 100 gr tepung ketan dicampur dengan air dingin sedikit demi sedikit hingga bisa dipulung.
2. Panaskan panci berisi 700 ml air, gula merah dan daun pandan. Masak hingga mendidih dan gula larut.



Melezatkan!

garam.

4. Buat campuran 2 sdm tepung tapioka dan 2 sdm tepung ketan, larutkan dengan sedikit air. aduk hingga larut tidak ada gumpalan.
5. Tuang larutan tepung sedikit sedikit ke dalam panci bubur, aduk terus dengan cepat hingga mencapai konsistensi kekentalan yang diinginkan.
6. Matikan api, masukkan 1 sdm Sasa Santan Cair.
7. Tuang bubur ke wadah (hasil 5 porsi), beri topping 1 sdm Sasa Santan Cair pada setiap porsi nya.