



Bubur Jagung Keju

DESKRIPSI

760

BAHAN-BAHAN

- 2 buah Jagung Manis
- 500 ml Air
- 50 gr Gula Pasir
- 100 gr Susu Kental Manis
- 100 gr [Sasa Santan Bubuk](#)
- ¼ sdt Garam
- 2sdm Tepung Beras
- 2 lembar Daun Pandan
- 75 gr Keju Parut

CARA MEMBUAT

1. Didihkan air, masukkan jagung yang telah diparut dan daun pandan.
2. Masak hingga mendidih.
3. Masukkan jagung pipil, garam, susu kental, dan Sasa Santan Bubuk.
4. Aduk rata lalu tambahkan larutan tepung beras.
5. Aduk terus dan masak hingga matang, angkat.
6. Tuang ke dalam mangkuk saji.
7. Sajikan hangat dengan taburan keju parut



Melezatkan!

TIPS PENYAJIAN:

Anda dapat menikmati bubur jagung keju di pagi hari sebagai menu sarapan Anda karena dapat menambah energi untuk menjalani kegiatan sehari-hari. Selain bubur jagung keju, Anda juga bisa [membuat bubur kacang hijau](#) sebagai menu sarapan yang sehat dan penuh energi.

Itulah resep membuat bubur jagung keju dengan rasa manis dan gurih yang sangat enak. Jangan lupa untuk selalu menggunakan santan Sasa agar cita rasa yang dihasilkan menjadi lebih gurih dan nikmat saat dihidangkan.

Lihat Resep Lainnya:

1. [Bakwan Jagung Sayur](#)
2. [Ayam Goreng Jagung](#)
3. [Ayam Goreng Saus Keju Ala Sasa](#)