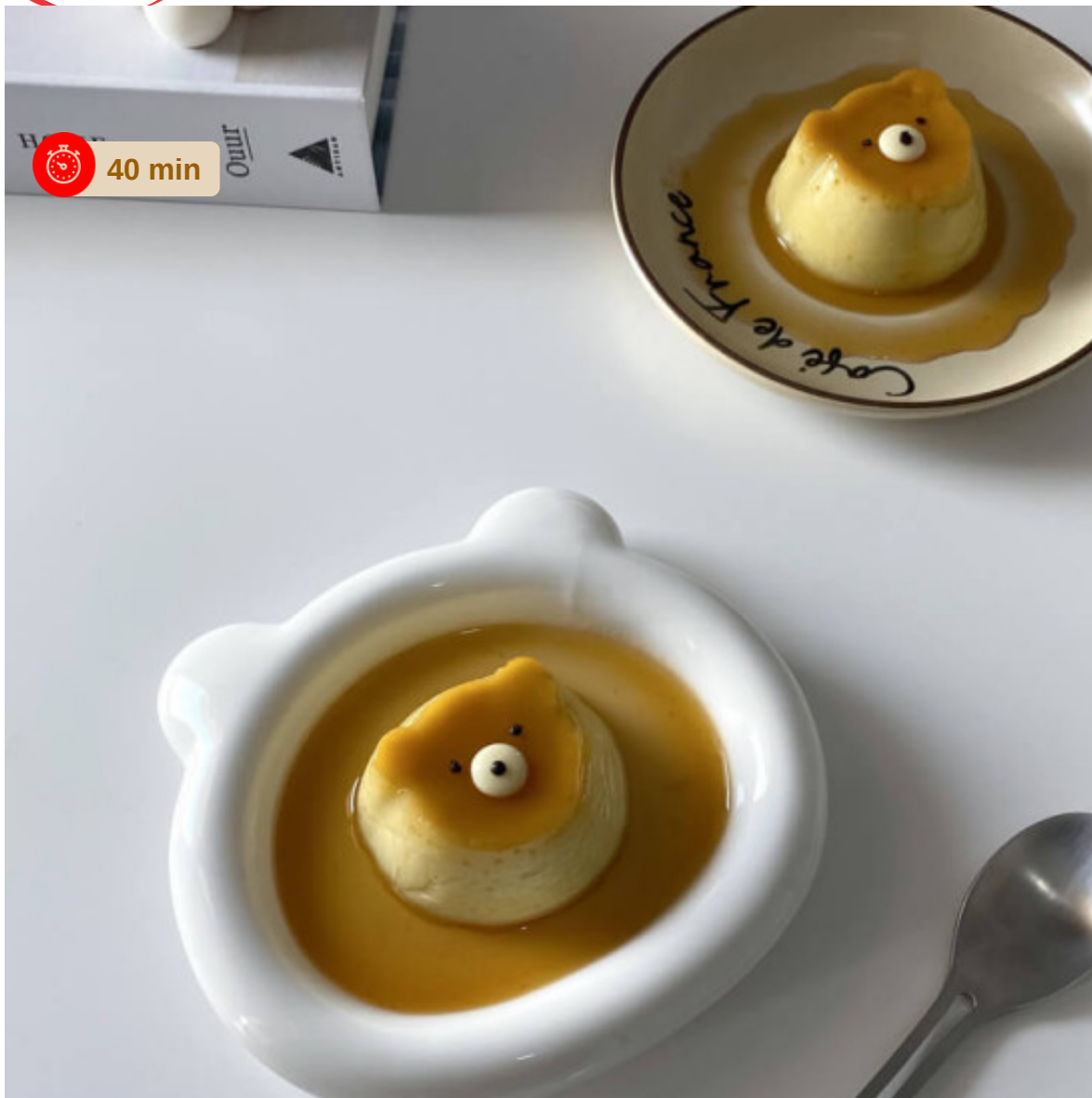




40 min



Caramel Pudding

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 3 sdm gula pasir
- 2 sdm air panas
- 3 butir telur + 1 kuning telur saja
- 3 bungkus [Sasa Santan Cair](#)
- 100 gram gula pasir
- 200 ml air

CARA MEMBUAT

1. Larutkan gula pasir bersama air panas lalu aduk hingga meleleh.
2. Jika sudah menjadi caramel tuang ke gelas cetakan lalu diamkan hingga dingin.
3. Kocok 3 butir telur dan 1 kuning telur.
4. Di wadah lain tuang sasa santan, gula pasir dan air 5. Aduk rata di api sedang hingga mendidih 6. Tuang santan ke dalam telur lalu aduk rata 7. Saring hingga 2x lalu tuang ke caramel yang sudah set 8. Tutup cup dengan alumunium foil lalu kukus selama 30 menit di api kecil diamkan di kulkas min 6 jam.