



50 min



## Coconut Layali Lubnan

### DESKRIPSI

5048

### BAHAN-BAHAN

- 1 ltr susu full cream
- 120g tepung Semolina
- 65g gula
- 1 sdm air mawar murni

### Bahan cream asta:

- 240g Sasa Santan Omega 3
- 125g susu full cream
- 2 sdm tepung serba guna
- 2 sdm tepung maizena
- 1 sdt gula
- 1 sdt vanilla ekstrak

### Bahan sirup:

- 100g gula pasir
- 125ml air



Melezatkan!

- Topping
- Pistachio sangrai

## CARA MEMBUAT

1. Masukkan susu, gula, tepung semolina, dan air mawar, aduk hingga rata lalu nyalakan kompor dengan api kecil. Aduk hingga mengental.
2. Siapkan loyang yang sudah di lapisi margarin tipis.
3. Tuang adonan yang sudah dibuat, dinginkan di kulkas sampai teksturnya padat.
4. Campurkan Sasa Santan Omega 3, susu full cream, tepung serbaguna, maizena, gula, dan vanilla ekstrak, aduk hingga rata lalu nyalakan kompor dengan api kecil.
5. Aduk hingga mengental.
6. Keluarkan adonan base dari kulkas, tuangkan adonan creamnya, ratakan.
7. Taburi dengan pistachio cincang.
8. Diamkan di kulkas hingga padat.
9. Panaskan gula dan air hingga mengental.
10. Keluarkan adonan yang sudah padat dari kulkas, potong untuk dihidangkan dan tuang sirup gula yang sudah dibuat nanti.