



Melezatkan!



Es Selendang Mayang

BAHAN-BAHAN

Bahan Selendang Mayang:

- Tepung sagu tani dan hunkwe, masing-masing 100 gr air
- 1 liter pewarna makanan hijau dan pewarna makanan merah secukupnya

Saus Gula:

- Air
- 200 ml gula merah
- 200 gr daun pandan, 1 lembar

Kuah Santan:

- Sasa Santan Cair Garam
- 1 sdt daun pandan, 1 lembar

CARA MEMBUAT

1. Dalam wadah, campur bahan selendang mayang dan aduk sampai merata. Bagi adonan jadi 3 bagian lalu beri satu bagian pewarna hijau, beri satu bagian pewarna merah, dan biarkan satu bagiannya tetap berwarna putih.
2. Masak adonan dengan api kecil sambil terus diaduk hingga meletup-letup dan adonan terlihat jadi bening. Tuang ke dalam 1 loyang, warna demi warna.
3. Siapkan saus gula dan kuah santan, dengan memasak hingga mendidih bahan-bahan yang sudah tertera di atas.
4. Sajikan Es Selendang Mayang dengan memotong kue selendang mayang, dan mencampurkannya dengan saus gula dan Sasa Santan cair. Beri es batu untuk membuat rasa yang lebih segar.