



40 min



Ketan Mangga

DESKRIPSI

6336

BAHAN-BAHAN

Bahan Ketan / Sticky Rice:

- 500 gr beras ketan
- 750 ml air
- 120 ml [Sasa Santan Cair Omega 3](#)
- 200 gr gula pasir
- ½ sdt garam
- 3 lbr daun pandan sobek-sobek dan ikat



Melezatkan!

Bahan Pelengkap:

- 100 ml [Sasa Santan Cair Omega 3](#)
- 2 bh mangga

CARA MEMBUAT

1. Bersihkan beras ketan hingga seluruh patinya hilang. Sekitar 4-5 kali cuci dan buang airnya.
2. Masak beras ketan di panci dengan air, Sasa Santan Cair Omega 3, garam, gula, dan daun pandan. Masak dengan api sangat kecil sembari ditutup.
3. Setelah dimasak 25 menit. Kukus beras ketan sekitar 30 menit atau hingga teksturnya sesuai dengan selera.
4. Pindahkan beras ketan yang sudah matang. Sisihkan.
5. Potong-potong manga sesuai selera. Sisihkan.
6. Sajikan beras ketan dan manga yang sudah dipotong di piring.
7. Siram manga dan ketan dengan Sasa Santan Cair Omega 3.
8. Mango sticky rice atau ketan mangga siap dinikmati.