



40 min



Mango Sago

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 100 gr tapioca sago
- 500 gr mangga frozen (yg manis!)
- 1 bingkus [Sasa Santan Omega 3 segitiga](#)
- 1/4 cup es batu

TOPPING:

- 1 scoop durian
- 1 buah mangga, potong dadu
- sedikit Sasa Santan Omega 3, agar warnanya semakin cantik



Melezatkan!

CARA MEMBUAT

- 1. Didihkan air secukupnya sampai berbuih, masukan tapioca sago.
- 2. Masak 20 menit dengan api kecil (buka tutup).
- 3. Matikan api dan diamkan 5 menit.
- 4. Masak lagi 15 menit api kecil.
- 5. Dinginkan ke suhu ruang sbkm di pakai.
- 6. Blender mangga, es batu, santan dengan food processor/ blender sampai halus.