



Mango Sticky Rice

DESKRIPSI
3214

BAHAN-BAHAN

- 1 buah Mangga

BAHAN NASI KETAN:

- 250 gram Beras Ketan
- 1 bungkus Sasa Santan Cair



Melezatkan!

- 300 ml Air
- 1/4 sdt Garam
- Daun Pandan secukupnya

BAHAN SAUS VLA:

- 2 bungkus Sasa Santan Cair
- 2 sdm Gula Pasir
- 250 ml Air
- 1/4 sdt Garam
- 1 sdm Larutan Maizena

CARA MEMBUAT

- Masak nasi ketan di rice cooker dengan mencampurkan beras ketan, Sasa Santan Cair, air, garam dan daun pandan selama 35 menit.
- Sambil menunggu matang masak vla dengan mencampurkan Sasa Santan Cair, gula pasir, air, garam sampai mendidih.
- Setelah mendidih tambahkan larutan maizena dan aduk hingga mengental lalu matikan api.
- Siapkan piring, letakkan nasi ketan dan potongan buah mangga, lalu tuang vla di atasnya. Selamat mencoba!