



Melezatkan!



45 min



Mochi Kurma

DESKRIPSI
5048

BAHAN-BAHAN

- 135 gram Tepung Ketan
- 1 sachet [Sasa Santan Cair Omega-3](#)
- 120 ml Air
- 1 sdm Minyak
- 2 sdm Gula Pasir
- 2 cubit Garam

CARA MEMBUAT

- Campur semua bahan ke dalam wadah yang telah di olesi minyak dan kukus selama kurang lebih 20 menit.
- Uleni sampai kalis.
- Setelah kalis potong dan pipihkan adonan dan beri filling.

FILLING:

- Chopping kurma.
- Chopping almond.
- Maizena sangrai secukupnya.