



55 min



Orange Daifuku Mochi

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 1 cup tepung ketan
- 1/4 cup gula
- 1/2 cup [Sasa Santan Cair](#)
- 1/4 cup air jeruk segar
- Isian: buah jeruk segar dan whip cream

CARA MEMBUAT

1. Campurkan tepung ketan, gula, santan dan kulit jeruk parut dalam mangkuk dan microwave selama 2 menit.
2. Kemudian aduk hingga adonan menjadi kalis dan tercampur merata.
3. Ambil sejumput adonan ketan dan pipihkan di tangan.
4. Letakkan segmen buah jeruk dan sedikit whip cream di tengahnya.
5. Tutup isian dengan adonan ketan dan bulatkan menjadi bola.
6. Simpan di kulkas, dan sajikan selagi dingin.