



Melezatkan!



40 min

Pandan & Coconut Jelly Dessert

DESKRIPSI

5048

BAHAN-BAHAN

BAHAN COCONUT JELLY:

- 200 ml [Sasa Santan Cair Omega-3](#)
- 250 ml Air
- 100 gram Gula Pasir
- 10 gram Agar-Agar Bubuk

BAHAN JELLY PANDAN:

- 400 ml Air
- Perisa Pandan secukupnya
- 100 gram Gula Pasir
- 10 gram Agar-Agar Bubuk

CARA MEMBUAT

CARA MEMBUAT COCONUT JELLY:

- Tambahkan santan, air , gula ke dalam panci, didihkan.
- Tambahkan bubuk agar-agar, dan masak sampai larut, aduk terus, terus didihkan selama 1 menit. Matikan panasnya.
- Tuang campuran ke dalam mangkuk saji, dinginkan sampai mengeras. Potong dadu.

CARA MEMBUAT JELLY PANDAN:

- Tambahkan air, ekstrak pandan, gula ke dalam panci, didihkan.
- Tambahkan bubuk agar-agar, dan masak sampai larut, aduk terus, terus didihkan selama 1 menit. Matikan panasnya.
- Tuang ke dalam wadah mangkuk, dinginkan sampai mengeras. Potong dadu.