



Puding Cendol Gula Jawa

DESKRIPSI

5048

BAHAN-BAHAN

BAHAN LAPISAN PERTAMA:

- 2 pouch [Sasa Santan Cair Omega-3 segitiga](#)
- 150 gram Gula Pasir
- 1 bungkus Jelly Powder
- 300 ml Air
- 500 gr Cendol

BAHAN LAPISAN KEDUA:

- 200 gram Gula Merah
- 350 ml Susu
- 1 bungkus jelly powder

CARA MEMBUAT

CARA MEMBUAT LAPISAN PERTAMA:

1. Masukkan semua bahan kecuali cendol, masak hingga mendidih, tiriskan hingga tidak panas.
2. Tuang cendol di cetakan, tuang agar agar, diamkan hingga set.

CARA MEMBUAT LAPISAN KEDUA:

1. Masukkan gula merah dan susu 200 ml, masak hingga hangat (tidak perlu mendidih) lalu saring.
2. Siapkan jelly powder dan 150 ml susu, masak hingga hangat, tambahkan cairan gula merah yang sudah di saring, masak hingga mendidih.
3. Setelah tidak panas, tuang diatas lapisan pertama, diamkan hingga set.