

Puding Kelapa Nanas Dengan Vla Santan Ala Sasa

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 1/2 bungkus bubuk agar-agar
- 80 gr gula pasir
- 250 ml air putih
- 250 ml air kelapa
- 150 gr daging kelapa muda
- 100 gr nanas madu

BAHAN VLA SANTAN:

- 1 sdm tepung maizena
- 60 gr gula pasir
- 300 ml susu cair sapi
- 1 bungkus Sasa Santan Bubuk

CARA MEMBUAT

1. Campur gula dan bubuk agar, kemudian aduk-aduk, lalu tuang air kelapa dan air putih. Masak hingga mendidih, kemudian diamkan sebentar.
2. Susun daging kelapa dan nanas dalam sebuah wadah. Tuang campuran agar-agar. Dingin kan dan

Melezatkan!

3. Campur semua bahan vla, nyalakan api, masak hingga mendidih dan mengental. Matikan api. Taburkan Sasa Santan Bubuk aduk rata. Dinginkan.
4. Sajikan pudding dengan vla.