



45 min



Puding Lumut

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 1200 ml air
- 360 gr gula merah
- Daun pandan
- 130 ml [Sasa Santan Omega 3](#)
- 1 sdt garam
- 1 sdt vanilla
- 2 bungkus bubuk agar-agar
- 2 butir telur (dikocok)

CARA MEMBUAT

1. Campurkan air, gula jawa, dan daun pandan di dalam pan. Masak hingga gula jawanya larut.
2. Di pan lain, tuang santan instan, bubuk agar-agar, garam, vanilla, dan telur yang sudah dikocok. Aduk hingga rata.
3. Saring larutan gula jawa ke dalam adonan santan lalu aduk rata. Pindahkan pan ke kompor lalu aduk dengan lembut dan masak sebentar hingga mendidih. Jika sudah mendidih, matikan kompor dan biarkan puddingnya hangat.
4. Kalau sudah hangat, tuang ke cetakan dan dinginkan di kulkas 1-2 jam
5. Setelah 1-2 jam, pudding lumut siap disajikan