



 60 min

Puding Nangka Santan

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

Lapisan Putih:

- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 230 gr Sasa Santan Bubuk
- 700 ml air
- 125 gr gula pasir

Lapisan Bening:

- 1 bungkus jelly bubuk putih (tanpa rasa)
- 500 ml air
- 10 butir nangka

CARA MEMBUAT

1. Blender nangka hingga halus.
2. Campur semua bahan lainya kecuali nangka.
3. Bagi 3 adonan. 1 bagian biarkan putih, 2 bagian campur dengan nangka.
4. Masak puding nangka dengan api kecil sambil diaduk perlahan hingga mendidih. Matikan api.
5. Tunggu uap berkurang, masukkan ke cetakan separuh saia.



Melezatkan!

7. Panaskan kembali sebagian puding nangka yang belum dicetak, Tuang di atas puding putih yang sudah mulai mengeras.
8. Setelah dingin, masukkan lemari es.