



Melezatkan!



Puding Roti Tawar

DESKRIPSI
3214

BAHAN-BAHAN

- 7 lembar roti tawar tanpa kulit, potong dadu
- 2 bungkus [Sasa Santan Bubuk](#)
- 1 bungkus agar-agar plain
- 200 gr gula pasir
- 900 ml air
- Pewarna daun pandan, secukupnya
- Garam, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Masak agar-agar, gula, garam, dan Sasa Santan Bubuk dalam satu wadah. Didihkan.
2. Masukkan potongan roti tawar ke dalam rebusan agar-agar. Aduk hingga merata. Angkat.
3. Ambil 200 ml adonan puding dalam wadah lain, beri pewarna pandan.
4. Siapkan cetakan puding, tuang sisa adonan ke dalam cetakan puding.
5. Tunggu hingga uap puding hilang. Tuang perlahan secara acak puding pandan diatas puding putih.
6. Lakukan hingga adonan puding pandan habis. Dinginkan.