



Puding Ubi Ungu Santan

BAHAN-BAHAN

- Bahan Lapisan Puding Santan
- 1 bungkus agar-agar plain
- 65 MI Sasa Santan
- 650 MI Air
- 6 sdm gula pasir atau secukupnya
- 1 Lembar daun pandan
- 1/4 sdt garam

Bahan Lapisan Ubi

- 1 bungkus agar-agar plain
- 100 gr ubi ungu
- 65 MI Sasa Santan



Melezatkan!

- 650 ml Air
- 6 sdm gula pasir atau secukupnya
- 1 Lembar daun pandan
- 2 tetes pewarna ungu
- 1/4 sdt garam

CARA MEMBUAT

Lapisan Puding Santan

1. Tuang ke dalam panci bubuk agar, santan, air, gula pasir, garam, daun pandan panaskan dan masak hingga mendidih sambil di aduk rata.
2. Jika sudah mendidih dan kental, angkat dan tuang ke dalam cetakan.

Lapisan Ubi

1. Kukus dan haluskan ubi ungu
2. Blender halus ubi ungu, santan, air dan agar-agar.
3. Tuang ke dalam panci dan panaskan. Masak hingga mendidih, masukkan daun pandan gula pasir dan garam. Aduk rata.
4. Jika sudah mendidih dan kental, angkat dan tuang ke dalam cetakan diatas lapisan pudding santan.
5. Sajikan.