



Melezatkan!



50 min



Putu Mayang

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- [50 gr sasa santan bubuk](#) + 300 ml air
- 150 gr gula merah (gula aren)
- 1 sdm tepung maizena
- Sedikit garam
- Daun pandan

Bahan Putu Mayang :

- 2 sachet [Sasa Santan Cair](#) + 370 ml air
- 200 gr tepung beras
- 5 sdm penuh tepung tapioka/kanji
- 1 sdm gula pasir
- 1/2 sdt garam
- Pasta pandan
- Pewarna merah

CARA MEMBUAT

1. Campurkan semua bahan di dalam panci kecuali maizena, lalu didihkan. Setelah mendidih, masukan maizena yang sudah di larutkan dengan sedikit air, aduk hingga mengental. Lalu matikan api.
2. Campurkan larutan santan dan air dengan tepung beras di dalam panci. Lalu masukkan gula dan sedikit garam. Lalu nyalakan api. Masak hingga menggumpal, matikan api. Tuangkan tepung tapioka, uleni hingga membentuk adonan lalu beri pasta pandan/ pewarna merah. Setelah di cetak, kukus selama 10 menit