



40 min



Sago Pudding

DESKRIPSI

5048

BAHAN-BAHAN

- 900 ml air
- Bunga telang secukupnya
- 150g sago mutiara

Saus Santan:

- 200 ml [Sasa Santan Omega 3](#)
- 150 ml air
- 1 sdt garam
- 10g tepung beras + 25 ml air
- 1 lembar daun pandan

Saus Gula:

- 100g gula palem
- 100ml air
- 1 lembar daun pandan



Melezatkan!

CARA MEMBUAT

1. Masak air, bunga telang dan daun pandan, setelah air berubah menjadi warna biru, dan mendidih angkat bunga telang.
2. Tuang sago pearl, tutup panci, dan masak selama 20 menit. Jika sudah matang matikan api, dan biarkan dingin selama 30 menit.
3. Saring sago yang telah dingin dan masukkan ke dalam cetakan, diamkan di kulkas minimal 1 jam.
4. Tuang Sasa Santan Omega 3, air, garam, dan larutan tepung beras, masak hingga mengental. Sisihkan dan biarkan dingin.

Penyelesaian:

1. Keluarkan Sago dari cetakan, tuang saus santan, dan sirup gula.
2. Sajikan selagi dingin.