



Melezatkan!



Susu Goreng

DESKRIPSI
3211

BAHAN-BAHAN

- 70 gram Maizena
- 65 gram Gula Pasir
- 500 ml Susu Cair
- 5 sdm Susu Kental Manis
- 4 sdm Terigu
- Sasa Tepung Bumbu Pisang Goreng Bervitamin & Bermineral
- Minyak Goreng

CARA MEMBUAT

- Siapkan panci masak campuran maizena, gula pasir, susu dan susu kental manis, hingga mengental
- Siapkan loyang, masukkan adonan susu ke dalam loyang, dan dinginkan selama 3-4 jam
- Potong dadu, lapisi terigu, lalu masukkan ke dalam adonan Sasa Tepung Bumbu Pisang Goreng Bervitamin & Bermineral.
- Goreng hingga berwarna keemasan, sajikan.

Itulah salah satu resep yang bisa buibu coba untuk si kecil di rumah. Temukan resep hidangan unik yang simpel dan enak hanya ada di Sasa.

Baca juga: [Resep Sup Brokoli Keju](#)