



120 min



Wajik Gula Merah

BAHAN-BAHAN

- 500 gr ketan putih
- 200 ml air
- 200 ml santan Sasa+ 200 ml air, aduk rata.
- 300 gr gula aren
- 50 gr gula pasir
- 75 ml air
- 1/2 sdt Garam
- 3 lbr daun pandan
- Air untuk merendam ketan

CARA MEMBUAT

1. Rebus air, 2 lembar daun pandan dan gula aren hingga larut. Saring & buang kotorannya.
2. Cuci bersih ketan. Masukkan ketan ke dalam wajan tambahkan 200 ml air dan daun pandan. Masak sambil diaduk hingga air menyusut. Angkat.
3. Panaskan dandang kukusan, Kukus ketan 25 menit/ hingga matang. Angkat biarkan dingin.
4. Di wajan anti lengket, campur santan, gula pasir, gula merah cair dan garam.
5. Masak sampai mendidih, setelah larutan santan agak kental baru masukkan ketan kukus tadi. Aduk rata hingga terserap dan adonan mulai berat. Matikan api.



Melezatkan!

set baru dipotong potong.