



Melezatkan!



45 menit min



Wedhang Angsle

BAHAN-BAHAN

- 100 gr beras ketan (rendam +/- 3 jam)
- 100 gr kacang hijau (rendam +/- 3 jam)
- 100 gr sagu mutiara
- 1 lembar roti tawar (potong dadu)
- [Sasa santan omega 3](#)
- Gula
- Garam
- Daun pandan

CARA MEMBUAT

1. Kukus beras ketan 30 menit. Angkat dan campur kedalam sasa santan omega 3 yang sudah di didihkan dan dikasih gula + garam. Kukus kembali hingga matang.
2. Masak kacang hijau sampai matang.
3. Masak sagu mutiara sampai matang.
4. untuk kuah ,didihkan sasa santan omega 3 + gula dan sedikit garam dan daun pandan. Penyajian Tata nasi ketan, kacang ijo, sagu mutiara dan roti tawar dalam mangkok. Lalu disiram pakai santan. Di sajikan hangat mantap.