

pudding kelapa muda



Keperluan:

1 bungkus ager-ager bubuk (± 14 gr) soko Swallow Globe iso toko ning toko Indonesia.
5 lembar roti tawar buang kulite (putih-e wae)
700 ml santen kentel
100 gr gulo putih
200 gr klopom enom (degan)
150 gr nongko mateng
2 lembar godong pandan
1 sendok teh pandan pasta (*kookkleurstof*)

Corone Nggawe:

- Santen karo gulo putih , godong pandan, ager-ager campur dadi siji, godog nganti umob, karo diudeg terus.
- Roti tawar di-jur disik.
- Lebokke pandan pasta, lan roti tawar-e, udeg2 terus. Banjur diangkat. Guwak godong pandan-ne.
- Siapno citakan pudding, nongko mateng karo degan ditoto disik ning citakan mau, banjur disok-i adonan ager-ager. Dem-ke disik ning kulkas. Lagi ditok-ake soko citakan yen wis adem lan atos tenanan.
- Sajekno adem-adem. Enak disajekno yen sakwise bubarane dahar-an (*als toetje*)