

Puding Nanas Mutiara



Bahan utama:

300 gr (2 gelas) sagu mutiara kering

2,3 lt (10 gelas) air

150 gr gula pasir

2 sdm bubuk agar-agar

750 ml jus nanas kalengan

150 ml santan kental

½ sdt pasta nanas KOEPOE KOEPOE

Siapkan gelas-gelas kecil sebagai wadah puding, basahi permukaannya, jangan dikeringkan.

Cara membuat:

1. Rendam dan cuci sagu mutiara beberapa kali hingga air cucian bening. Didihkan di dalam panci berisi 2,3 lt air. Aduk berkala hingga sagu mutiara berwarna transparan. Tutup panci, lalu biarkan selama 5 menit. Buang air,

keringkan, dan sisihkan sagu mutiara di satu wadah.

2. Campurkan gula, bubuk agar-agar, dan jus nanas dalam satu panci, didihkan dalam api kecil. Masukkan sagu mutiara yang sudah dimasak, santan kental, dan pasta nanas. Didihkan kembali.

3. Angkat dari api, lalu tuangkan campuran puding ke dalam gelas saji. Biarkan dingin. Lalu masukkan ke dalam refrigerator hingga mengeras.

Untuk 8 porsi | Waktu persiapan: 20 menit | Waktu pembuatan: 30 menit + waktu mendinginkan

