

Pudding pandan jagung



Keperluan:

1 bungkus agar2 Swallo Globe
250 cc banyu adem
200 gr glepung jagung
750 ml santen
125 gr gulo pasir
4 lenjer godong pandan
1 sendok teh pandan pasta

Corone Ngawe:

- Siapke panci sing resik, lebokke disik santen, ager2, glepung jagung, lan 2 lembar godong pandan, gulo, pandan pasta, banyu adem, udek2 nganti roto lan campur tenan.
- Masak ning nduwur kompor, geni ojo gedek2, udek2 terus , ojo nganti santen-ne pecah. Masak nganti mateng / umob. Lagi dicilikke genine.
- Lebokke ning citakan ager2 sing wis disiapno, di-jarke ben adem, lagi dilebokke kulkas. Yen wis adem lagi ditokke soko cetakan.
- Sajekno karo saus santen kentel sing wis dimasak.

Corone Nggawe Saus:

- 300 ml santen, 2 lembar godong pandan, ½ sendok makan uyah, godog nganti umob, (dienggo ngentelke) lebokke 1 sendok makan maizena sing wis dijur karo banyu, udeg2 roto. Angkat.