



# Inspirasi Resep DANCOW

#NostalgiaRasadiBulanPuasa



Puding Susu

## Cara Memasak

### Cara Membuat Puding:

- Campur susu bubuk DANCOW FortiGro Full Cream, gula pasir, agar-agar, dan *jelly* bubuk. Kemudian tuangkan air, masak dengan api sedang.
- Masak sambil terus di aduk hingga mendidih.
- Setelah mendidih matikan api, tuang ke dalam cetakan.
- Hilangkan uap panasnya, kemudian masukan ke dalam lemari es.
- Puding siap disajikan dengan saus cokelat.



Hasil  
22 buah



Waktu  
35 menit



## Bahan

### Bahan Puding:

- 1600 ml air
- 225 gr DANCOW FortiGro Full Cream
- 150 gr gula pasir
- 1 bks agar-agar plain
- 1 bks *jelly* bubuk plain



### Bahan Saus Cokelat:

- 200 ml DANCOW FortiGro Full Cream (dilarutkan)
- 100 gr *dark chocolate*
- 30 gr gula pasir
- 5 gr maizena
- 150 ml krim kental
- 30 gr *butter*



### Cara Membuat Saus Cokelat:

- Masak susu DANCOW FortiGro Full Cream yang sudah dicairkan, gula dan cokelat hingga cokelat meleleh dan tercampur rata. Gunakan api panas sedang hingga kecil.
- Larutkan maizena dan air. Kemudian masukan ke dalam adonan cokelat, aduk hingga mengental.
- Setelah adonan mengental masukan krim kental dan *butter*.
- Angkat dan tuangkan saus cokelat di atas puding.

Menggunakan DANCOW  
FortiGro Full Cream



Dancow



dancow



Akudankau.co.id



dancow\_Indonesia