




Biji Salak

 10 Porsi

 290 kkal/porsi

 Waktu
45 menit



Bahan

Biji Salak:

- 500 gr ubi kuning kukus, haluskan
- 30 gr DANCOW FortiGro Full Cream
- 150 gr tepung tapioka
- 50 gr sagu
- Air secukupnya untuk melarutkan

Larutan:

- 500 ml air
- 150 gr DANCOW FortiGro Full Cream
- 50 ml santan
- 50 gr gula pasir
- 2 lbr daun pandan

Cara Memasak

1. Campur semua bahan biji salak. Aduk rata, lalu bentuk menyerupai bola.
2. Masak air hingga mendidih lalu masukkan biji salak, rebus hingga mengapung. Angkat.
3. Untuk larutan, campur semua bahan. Aduk rata, lalu masak dengan api sedang sambil diaduk hingga mendidih, angkat.
4. Tuang larutan ke dalam biji salak, sajikan.



Menggunakan
DANCOW FortiGro Full Cream