



## Bubur Sumsum



7 Porsi



260 kkal/porsi



Waktu  
20 menit

### Bahan

Bubur:

- 50 gr tepung beras
- 7 gr tepung sagu
- 100 gr santan
- 500 ml air
- 20 gr DANCOW FortiGro Full Cream
- 3 lbr daun pandan

Topping:

- 300 gr gula merah, sisir
- 350 ml air
- 2 lbr daun pandan

### Cara Memasak

1. Bubur: tuang santan dan air ke dalam panci, lalu tambahkan tepung beras, tepung sagu, dan DANCOW FortiGro Full Cream. Aduk hingga rata dan tambahkan daun pandan. Masak dengan api sedang dan terus diaduk, masak hingga mengental dan meletup-letup. Angkat.
2. Gula: campur gula merah, air, dan daun pandan dalam panci lalu rebus hingga mengental. Angkat dan saring.
3. Penyelesaian: tuang bubur ke dalam mangkuk saji lalu siram dengan gula merah. Sajikan selagi hangat.



Menggunakan  
DANCOW FortiGro Full Cream