

*Remas.nu*

## Puding Buah Susu

~ Cicilia Yustina Salamony ~

Puding ini penuh serat dan kaya vitamin.  
Sangat bagus dikonsumsi saat cuaca yang tidak menentu, karena bisa menjaga imun tubuh kita.

Daaan juga jelas banget segar apalagi disantap dingin.

**#CookpadCommunity\_Depok**

**#PekanPosbar**

**#OlahanAnekaBuah**

**#KreasiDepok\_DariBuah**

**#pudingcicilia**



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

# Bahan-bahan

---

- **Lapisan putih :**

- **14 gr** agar-agar bening
- **1.400 ml** susu cair plain
- **200 gr** gula pasir
- **1/4 sdt** garam

- **Lapisan bening :**

- **15 gr** nutrijell bening
- **700 ml** air matang
- **200 gr** gula pasir
- Buah-buahan
  - Mangga
  - Jeruk
  - Plum
  - Apel
  - Anggur
  - Kiwi
  - Naga

resepmasakan.us

## Langkah-langkah pembuatan

---

- Potong-potong buah sesuai selera. Sisihkan.

resepmasakan.us





- Masak lapisan putih sambil diaduk perlahan. Tuang dalam cetakan.

resepmasakan.us







- Bila sudah dingin, potong menurut garis cetakan.  
Tata satu potong..kosongin...tata lagi satu potong.



resepmasakan



- Puding akan menjadi 2 loyang.  
Isi dengan buah potong disela-selanya.

resepmasakan.us





- Masak lapisan bening dengan diaduk perlahan hingga matang. Siam secara perlahan kedalam loyang.



- Puding masukkan kedalam kulkas sebelum disajikan atau di kirim buat orang tercinta.



resepmasak.com







# Resep-resep Terkait

---

- [Fresh Orange Apple](#)



- [Kelapa Gula Aren](#)



- [Puding Susu Mangga](#)



- [Pie Pisang](#)

