

Remas.nu

Manisan Buah Kedondong

~ Dina_Khansa ~

Yeayy Sabtu Ceria ☐

Cuaca siang panas paling enak makan buah2 an yang seger2 ya..
Bikin manisan yang didinginkan di kulkas juga endess kan...manfaatlan buah buahan yang ada aja ...

Kali ini saya mau.mencoba membuat manisan buah kedondong ☐
Pilih yang muda yach...pedas manis asem , menyesuaikan selera ya ...

#semangcook_sebuahrasa
#semangcookhokya
#cookpadcommunity_Semarang
#dinamasakmanisan



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **4-5 buah** kedondong muda
- **500 ml** air
- **2 buah** cabe merah, pedas menyesuaikan selera
- **2 buah** cabe rawit merah
- **1 buah** gula jawa bulat
- **2 sdm** asam jawa, rendam 5 sdm air panas, remas 2 lalu saring
- **secukupnya** Garam, gula pasir

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Kupas kedondong, cuci lalu belah memanjang menjadi beberapa bagian

resepmasakan.us



- Rebus air hingga mendidih masukka gula jawa, garam, air asam lalu gula pasir test rasa...kalo dirasa pas masukkan kedondong sekitar 5 menit mendidih matikan api





- Tunggu hingga dingin simpan dikulkas hingga dingin siap disajikan





Resep-resep Terkait

- [Kare Ayam](#)



- [Bolu Macan Sukses tanpa BP/ SP](#)



- [Pepes Tempe Jamur Teri ala Tumini](#)



- [Chiffon Pandan Taro](#)

