

*Remas.nu*

## Bubur Singkong Thai

~ Kaianiandra ~

---

Source : **@Tati\_SoLina**

Aku suka banget sama bubur singkong ini .. lembuut dan rasanya unik. Walau belum pernah ke daerah asalnyaa Thailand...tapi rasanya enaak loh. Manisnya pas. Dan ga mulek

Kirain buatnyaa susah dan ribet .. eh ga taunya mudah kok. Dan bahan gampang ditemui. Bisa jadi menu tambahan untuk buka puasa nantiiii iniii...

Terimakasih mbak **@Tati\_SoLina** sebagai tanda apresiasi aku cooksnap resepnnyaa ya mbak.. teruslah menginspirasi mbak Lina.. terimakasih sudah menjadi tim lokal yang baik dan bijaksana.. semoga suatu hari nanti kita bisa meet up yaa

**#TerimaKasih\_TimColam**  
**#CookpadCommunity\_Malang**

resepmasakan.com



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **450 gr** singkong, kupas potong dadu
- **2 sdm** gula pasir
- **700 ml** air
- **1 lembar** daun pandan
- **2 sdm** kremer cap Tiga Sapi
- **Sejumput** garam
- Bahan Vla
- **175 ml** air
- **1 sdm** tepung maizena
  
- **2 sdm santan bubuk (me : fibercreme)**
  
- **1 lembar** daun pandan
- **1 tetes** pasta vanila
- **Sejumput** garam
- Pelengkap
- Keju parut
- Saus Coklat / seres

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Cuci bersih singkong yang sudah dikupas. Potong dadu, masak dalam panci bersama air dan daun pandan. Saya coba menggunakan metode 5 30 7 untuk melembutkan singkong

resepmasakan.us







- Saat 7 menit terakhir aduk-aduk singkong sambil di tekan untuk melembutkan singkong. Tambahkan gula pasir, kremer dan sejumput garam. Aduk kembali hingga lembut mengental. Tidak apa jika masih ada tekstur yang empuk.









- Di panci lain, campur air, maizena, fibercreme, daun pandan dan gula. Masak hingga meletup-letup sambil terus diaduk agar tidak menggumpal.





- Siapkan wadah, tuang bubur singkong, beri vla diatasnya dan taburi dengan keju parut jika suka atau coklat, sajikan hangat





# Resep-resep Terkait

---

- [Susu Jahe](#)



- [Sego Sambel Iwak Tongkol Mercon](#)



- [Nasi Telor Ceplok Sambal Kecap](#)



- [Sambal Tongkol Pete](#)

