



# Mango Sticky Rice

~ Widjie Astuti ~

---

**#HasilRecook**  
**#CookSnap**  
**#RecookBubuhanKaltim**  
**#CookSnaptimlokalkaltim**  
**#BubuhanKaltim\_Renny**  
**#BubuhanKaltim\_Bunna**  
**#BubuhanKaltim\_Griya**  
**#KulaEtamCoCoK**  
**#CookpadIndonesia**  
**#Cookpadcommunity\_Borneo**  
**#Cookpadcommunity\_Kaltim**  
**#Cookpadcommunity\_Samarinda**

**@rennym**

Bikin yang ready stok bahan, Alhamdulillah lunasi dulu PRx Bu Lurah. Moga saja berkenan meski gak plek bahanx dan tanpa taburan wijen.  
Tanpa Kalian team Leader Lokal Kaltim kami tak akan sesayang ini. Tak akan ada keluarga baru kami... Loph yu so much



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **250 gram** beras ketan, rendam  $\pm$  1 jam
- **500 m** Santan
- **2 sdm** Gula Pasir
- **1 sdt** himsalt
- Vla
- **100 ml** Santan
- **1/2 sdm** Gula Pasir
- **1/2 sdm** maizena (larutkan dgn 2 sdm Santan diatas)
- **1/2 sdt** Himsalt
- **1/2 sdt** vanilla extract
- **2 lbr** Daun Pandan simpulkan

resepmasakan.us

## Langkah-langkah pembuatan

---

- Cuci bersih kembali setelah direndam, kukus 30 menit. Keluarkan dari kukusan lalu Aron dengan santan yang telah diaduk dengan Gula dan garam hingga rata. Kukus kembali  $\pm$ 30 menit.

resepmasakan.us





- Vla Santan : Masukkan semua bahan Kecuali Tepung Maizenanya.Masak Santan hingga mendidih lalu masukan larutan maizena, masak hingga mengental. Matikan api.



- Tata dalam piring Ketan, beri irisan buah Mangga lalu siram dengan vla



- Sajikan









# Resep-resep Terkait

---

- [Wedang Godong Kersen](#)



- [Rainbow Roll Cake](#)



- [Oreo Milk Shake](#)



- [Ikan Papuyu Goreng](#)

