

*Remas.nu*

## Milk Cocopandan Pudding

~ Dita | IG: @dtndy ~

---

Punya daging kelapa muda yang udah kelamaan? Dibikin puding ini aja.. manis dan segeerr ☐

Follow me on IG: @dtndy



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- Pudding Cocopandan
- **secukupnya** Daging kelapa muda kerok
- **2 sachet** minuman serbuk cocopandan
- **1/2 sachet** agar-agar plain
- **450 ml** air
- Pudding Susu
- **1/2 sachet** agar-agar plain
- **60 gr** gula pasir
- **450 ml** susu cair plain
- Saus Cocopandan
- **1 sachet** minuman serbuk cocopandan
- **25 ml** air matang
- Topping
- **secukupnya** Daging kelapa muda kerok

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Tata daging kelapa muda di wadah plastik sambil masak agar, serbuk cocopandan, dan air hgg mendidih. Matikan api, tunggu uap panas hilang
- Tuang puding cocopandan ke wadah plastik isi kelapa, aduk-aduk pelan agar kelapa tersebar merata. Diamkan sebentar lalu simpan di kulkas 1 jam
- Keluarkan puding dari kulkas, lepas dr wadah, potong dadu lalu susun di gelas saji, bagi rata sesuai porsi
- Masak semua bahan puding susu hgg mendidih, tunggu uap panas hilang lalu sendokkan ke gelas saji hgg dadu puding cocopandan terendam, bagi rata sesuai porsi. Simpan di kulkas 1 jam
- Campur serbuk cocopandan dan air, aduk rata. Siramkan ke atas puding yg sudah mengeras, bagi rata sesuai porsi
- Tata daging kelapa di atas saus cocopandan, siap santap! Makin dingin makin enak

# Resep-resep Terkait

---

- [Jamur Crispy Superkriuk](#)



- [Sambal Goreng Teri Kentang](#)



- [Strawberry Oats Porridge](#)



- [Sambal Tempe Kemangi](#)

