

Oreo Pudding

20 Persons | 60 Minutes



Admin_Jean

2015-04-16 04:14:29

Add To
Print Recipe
Share
Report

Generate Price

Description Recipe

Pudding yang satu ini memang selalu menjadi juara dessert dirumah, apalagi bila di dukung dengan cuaca yg panas ^_^ by lien Soegie

Related Recipes

Ingredients

Agar Agar	1 bungkus
Air	1,7 ml
Gula Pasir (Opsional)	1 sdm
Oreo Cookies	2 buah
Susu Kental Manis	1 kaleng
Vanilli	5 sdt

Steps

- 1 Buang isi / cream oreo, dan blender hingga halus. Bisa jg dihancurkan dengan cara di tumbuk kasar. Basahkan cetakan pudding dgn sedikit air, agar mudah pd saat dikeluarkan nanti.



- 2 Campurkan susu, air, gula, vanili, agar2, aduk rata sampai tidak ada gumpalan bubuk puding



- 3 Masak di atas kompor dengan api sedang sambil sesekali diaduk searah jarum jam, sampai terlihat letupan pertama.



- 4 Matikan api, aduk2 dan biarkan sebentar sampai hilang uap panasnya. Tuang pudding kesetengah bagian cup, biarkan setengah beku.



- 5 Taburkan remahan oreo di atas pudding , dan siram kembali dgn pudding. Simpan pudding di dalam lemari es selama 3 jam, dan sajikan dengan taburan oreo diatasnya. Hhmm,,, yummy -lien Soegie-



Share Your Thought! (2 Comments)



Send

Apa itu Foodoof ?

Website menyimpan resep makanan berbasis media sosial. Foodoof bertujuan sebagai wadah bagi kamu-kamu yang suka masak ataupun kalian yang ingin belajar masak

About Us

- About
- Contact Us
- Our Team

Guide

- Term of Services
- F.A.Q

© 2015, FoodooF. All rights reserved.