

# Oreo Pudding

## Categories :

- dessert
- snack

20 Persons | 60 Minutes



Oleh : admin\_jean

Pada : 2015-04-16 04:14:29

## Description Recipe

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

## Ingredients

Agar agar	1 bungkus
Air	1,7 ml
Gula pasir (opsi)	1 sdm
Oreo cookies	2 buah
Susu kental manis	1 kaleng
Vanilli	5 sdt

## Steps

No

Picture

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 -Ien Soegie-

