

Mango Sticky Rice ala Thailand.



🍴 Dessert



BAHAN

- 1 ½ cup (250 gram) beras ketan putih
- 2 cup (500 ml) air
- 1 ½ cup (375 ml) santan
- 1 cup (225 gr) gula pasir putih
- ½ sendok teh garam
- ½ cup (125 ml) santan
- 1 sendok makan gula putih
- ¼ sendok teh garam
- 1 sendok makan tepung tapioka
- 3 buah mangga matang ukuran sedang, kupas dan iris-iris 1 sendok makan biji wijen sangrai

CARA MEMBUAT

- Campurkan beras ketan putih dan air dalam panci dan masak sampai mendidih. Setelah mendidih tutupi panci dan kecilkan api. Rebus hingga air terserap, 15 hingga 20 menit.
- Sementara nasi ketan dimasak, campurkan 1 ½ cangkir santan, 1 cangkir gula, dan ½ sendok teh garam dalam panci. Masak dengan api sedang sampai mendidih sambil diaduk. Angkat dari api dan sisihkan. Aduk nasi ketan ke dalam campuran santan. Lalu tutup and biarkan dingin selama satu jam.
- Buat saus dengan mencampurkan ½ cangkir santan, 1 sendok makan gula, ¼ sendok teh garam, dan tepung tapioka di dalam panci. Masak sampai mendidih sambil diaduk.
- Letakkan ketan di atas piring saji. Tata mangga di atas ketan. Tuang saus di atas mangga dan ketan. Taburi dengan biji wijen. Mango sticky rice siap disajikan.