

Mango Sago Dessert.



Dessert



BAHAN

- 900 g daging buah mangga harumanis
- 50 g sago mutiara, rebus hingga matang, tiriskan
- 380 ml susu evaporasi
- 80 g krimer kental manis

CARA MEMBUAT

- Blender 800 g daging buah mangga hingga halus. Sisihkan.
- Potong sisa daging buah mangga menjadi dadu ukuran 1 cm, sisihkan.
- Campur sago mutiara, susu evaporasi, dan krimer kental manis, aduk rata.
- Penyajian: Siapkan 4 buah gelas saji (@ volume 250 ml), tuang jus mangga ke dalam setiap gelas hingga $\frac{1}{2}$ bagian gelas.
- Tuangkan campuran susu dan sago mutiara ke atas jus mangga.
- Beri topping potongan mangga di atasnya. Simpan dalam kulkas hingga dingin. Sajikan.