

## pudding kelapa muda



### Keperluan:

1 bungkus ager-ager bubuk ( ± 14 gr) soko Swallow Globe iso toko ning toko Indonesia.  
5 lembar roti tawar buang kulite (putih-e wae)  
700 ml santen kentel  
100 gr gula putih  
200 gr klopom enom (degan)  
150 gr nongko mateng  
2 lembar godong pandan  
1 sendok teh pandan pasta (*kookkleurstof*)

### Corone Nggawe:

- Santen karo gula putih , godong pandan, ager-ager campur dadi siji, godog nganti umob, karo diudeg terus.
- Roti tawar di-jur disik.
- Lebokke pandan pasta, lan roti tawar-e, udeg2 terus. Banjur diangkat. Guwak godong pandan-ne.
- Siapno citakan pudding, nongko mateng karo degan ditoto disik ning citakan mau, banjur disok-i adonan ager-ager. Dem-ke disik ning kulkas. Lagi ditok-ake soko citakan yen wis adem lan atos tenanan.
- Sajekno adem-adem. Enak disajekno yen sakwise bubarane dahar-an (*als toetje*)