



Madu Mongso

Bilik » Dapur | Ahad, 19 April 2009 19:59

Penulis : Eva Mislia

Bahan

- # 750 gram tapai ketan hitam manis.
- # 500 ml santan dari 1 butir kelapa.
- # 250 gram gula pasir.
- # 2 lembar daun pandan.
- # Pelengkap : Kertas minyak warna-warni.

Cara Membuat

- # Kertas minyak dipotong menjadi ukuran 10 x 10 cm.
- # Masak santan bersama gula pasir dan daun pandan hingga mendidih.
- # Masukkan tapai ketan hitam, aduk rata, masak hingga santan habis dan kelihatan berminyak, angkat.
- # Cetak adonan sesendok makan, bulatkan, dan bungkus dalam kertas minyak seperti permen.
- # Sajikan atau simpan dalam stoples.