



Puding Roti Kelapa Muda

Bilik » Dapur | Ahad, 26 Juli 2009 19:21

Penulis : Arasyfianah

Bahan

- # 8 lembar roti tawar irisan, buang kulitnya.
- # 2 butir telur ayam.
- # 75 gr gula pasir.
- # 1 sdt vanili.
- # 1 sdt garam.
- # 1 200 cc susu cair.
- # 1 butir kelapa muda, ambil dagingnya.
- # 1 sdm margarine, cairkan.
- # 1 lembar daun pandan.

Cara Membuat

- # Kocok telur, gula pasir, vanili, dan garam, lalu masukkan susu sambil terus diaduk.
- # Masukkan roti dan kelapa muda, aduk. Tuang margarine cair, aduk perlahan hingga rata.
- # Tuang dalam pinggan tahan panas/pyrex yang sudah diolesi mentega, hias dengan daun pandan.
- # Panggang hingga matang.