



Agar-agar Telur

Bilik » Dapur | Ahad, 26 September 2010 20:00

Penulis : Anna Fathimah Zakaria

Bahan

- # 4 bungkus agar-agar (plain).
- # 4 butir telur.
- # 1 ons mentega. 1 ons terigu (disangrai terlebih dahulu).
- # essens vanilla, secukupnya.
- # 1 kaleng susu kental manis.
- # 7 ons gula pasir.
- # 10 gelas air.
- # Pewarna makanan secukupnya.

Cara Membuat

- # Masak 4 bungkus agar-agar dan 5 ons gula pasir hingga mendidih.
- # Sementara itu, kocok telur, mentega, dan 2 ons gula pasir hingga mengembang.
- # Kemudian masukkan terigu yang sudah disangrai dan susu kental manis, kocok hingga rata.
- # Tambahkan essens vanilla dan pewarna makanan (jika suka) secukupnya, kocok lagi.
- # Masukkan adonan agar-agar yang telah mendidih sedikit demi sedikit ke dalam adonan telur, aduk rata.
- # Tuang adonan ke dalam cetakan, bekukan.

Dari Berbagai Sumber