

Pandan Agar-Agar with Coconut Milk

Dr. Oetker Nona Recipe for Pandan Agar-Agar with Coconut Milk

8 servings



Easy

up to 5 Min.



Ingredients:

For Pandan Agar-Agar:

1 box Dr. Oetker Nona Agar-agar Original
200 ml Coconut Milk
200 ml Water
½ tsp Dr. Oetker Nona Pandan Emulco

Untuk Agar-agar:

1 kotak Adunan Agar-Agar Perisa Asli Dr. Oetker Nona
200 ml Santan
200 ml Air
½ sudu teh Emulco Pandan Dr. Oetker Nona

1 Bring water and coconut milk to boil, add in pandan emulco.

Panaskan air dan santan dalam periuk, gaulkan dengan emulco pandan.

2 Pour and stir Dr. Oetker Nona Agar-agar Original into boiling water gradually. Continue stirring and leave to boil for 2-3 minutes then remove from heat.

Tuangkan Adunan Agar-agar Perisa Asli Dr. Oetker Nona ke dalam air yang mendidih secara perlahan-lahan sambil mengacau. Padamkan api apabila larutan mendidih. Terus kacau selama 2-3 minit, atau sehingga larutan tidak berbuih.

3 Pour agar-agar mixture into moulds and keep in refrigerator for 1-2 hours or until set before serving.

Tuangkan larutan dalam acuan dan simpan dalam peti sejuk selama 1-2 jam atau sehingga beku sebelum dihidangkan.