



## Resepi Puding Buah Kastard by Mr. Ali

( versi saya sendiri)

Jangan lupa send seketui dua♥

Senang jaa jom buat!

.

✂️ Bahan - Bahan-

- 1 tin buah

- 4 cawan air

- 10 g agar agar serbuk (1 paket)
- 1 tin susu cair
- 3/4 cawan gula

.

#### BANCUHAN KASTARD:-

- 2 sudu makan tepung kastard
- setengah cawan air sejuk
- sebiji telur
- sedikit esen vanila
- sedikit garam

.

#### Cara - Cara-

- dalam LOYANG 8 inci, susunkan separuh dari buah tin tadi dalam loyang dan sejukkan selama sejam

.

#### BANCUHAN KASTARD-

- 2 sudu makan tepung kastard + setengah cawan air sejuk + sebiji telur + sedikit garam & esen vanila
- sebatikan dan ketepikan seketika

.

#### Dalam keadaan api tertutup masukkan:-

- 4 cawan air
- 3/4 cawan gula
- 1 paket agar2 serbuk atau 10g
- 1 tin susu cair
- bancuhan kastard tadi

.

- air buah yg ditapis dan tin buah . Masukkan air buah dulu..buah jangan masukkan lagi
  - hidupkan api perlahan
  - kacau sehingga mendidih. Anggaran dalam 20 minit baru adunan mendidih. Bergantung atas tool yg digunakan
  - Dan mendidih , matikan api, masukkan buah tin dan kacau dalam 3 minit
  - tuang perlahan2 kedalam loyang
  - sejukkans semalaman atau sekurang kurangnya 7 jam keatas untuk mendapatkan potongan buah yg tak pecah
  - pakai pisau layangkan atas puding, jgn tekan pisau, layangkan atas puding sampai habis kebawah puding baru buah tak pecah
- lagi sedap kalau makan dengan kuah kastard

Selamat mencuba semua!

.

- mr.ali  .