



Caramel Pudding Flan



superadmin

Caramel Pudding ini bisa dibuat tanpa oven dan tanpa susu. Teksturnya lembut banget dengan manis karamel yang bikin nagih. Cocok jadi dessert simpel untuk dinikmati kapan saja.

Bahan-Bahan

 3 Porsi

Bahan karamel

- 60 gr - gula pasir
- 2 sdm - air

Bahan puding

- 2 butir - kuning telur
- 2 butir - telur
- 30 gr - gula pasir
- ¼ sdt - garam
- 1 sdt - perisa vanila
- 50 gr - krimer bubuk
- 300 ml - air
- 10 gr - maizena

Langkah-Langkah

1. Di dalam panci, panaskan gula pasir dan air, masak hingga kecokelatan kemudian tuang ke dalam wadah tahan panas atau aluminium cup
2. Di dalam mangkuk, masukkan telur, kuning telur, gula pasir, garam dan perisa vanila, aduk rata
3. Di dalam panci, masukkan krimer bubuk, air dan maizena, aduk rata kemudian masak hingga sedikit mendidih
4. Masukkan secara perlahan ke dalam adonan telur sambil diaduk kemudian saring dan tuang ke dalam wadah tahan panas
5. Tutup dengan aluminium foil kemudian kukus selama 30-35 menit
6. Caramel pudding siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/8-caramel-pudding-flan>