

Tauhu Annin

Masa persediaan



10 mins

Masa di masak



20 mins

Hidangan



3

Maklumat Pemakanan setiap hidangan

Protein 6.5g

Karbohidrat 12.7g

Lemak 13g

Energy 195kcal

We need

600ml Air

6 penceduk Susu Tepung [ENERCAL PLUS®](#)

20g Biji Aprikot Pahit

40g Biji Aprikot Manis

3 Keping Silver Gelatin (halal)

Step by step

1. Rendamkan aprikot pahit dan manis dalam air semalaman.
2. Renehkan air sehingga mendidih. Kemudian sejukkan sehingga 70 darjah dan tambah susu tepung [ENERCAL PLUS[®]](#) dan kepingan gelatin yang direndam.
3. Sebaik sahaja kepingan gelatin larut, tapis untuk mengasingkan biji aprikot pahit dan manis.
4. Tuangkan larutan ke dalam acuan dan biarkan di dalam peti sejuk sehingga ia set.