

Tauhu Annin

RESEPI

MASA PERSEDIAAN: 10 MINS

MASA DI MASAK: 20 MINS

HIDANGAN: 3

Ingredients

- 600ml Air
- 6 penceduk Susu Tepung ENERCAL PLUS
- 20g Biji Aprikot Pahit
- 40g Biji Aprikot Manis
- 3 Keping Silver Gelatin (halal)

Nutrition count

- Protein : 6.5g
- Karbohidrat : 12.7g
- Lemak : 13g
- Energy : 195kcal
- Calories : 195kcal

Step by step

Rendamkan aprikot pahit dan manis dalam air semalaman.

Renehkan air sehingga mendidih. Kemudian sejukkan sehingga 70 darjah dan tambah susu tepung ENERCAL PLUS dan kepingan gelatin yang direndam.

Sebaik sahaja kepingan gelatin larut, tapis untuk mengasingkan biji aprikot pahit dan manis.

Tuangkan larutan ke dalam acuan dan biarkan di dalam peti sejuk sehingga ia set.