

Dadih Susu Strawberi

Oleh: Mama Zaila

Bahan-bahannya:

- ◆ Serbuk agar-agar (20 gm)
- ◆ Air (1 liter)
- ◆ Susu berperisa strawberi (1 liter)
- ◆ Gula (2-3 sudu besar)

Cara-cara membuatnya:

1. Masak air dan gula sehingga larut.
2. Kemudian, masukan serbuk agar-agar, susu dan kacau sehingga mendidih.
3. Tutup api dan tapis adunan sebelum dimasukkan ke dalam bekas.
4. Pastikan dadih yang sudah diisi ke dalam bekas tidak terlalu panas sebelum dimasukkan ke dalam peti sejuk.
5. Siap untuk dihidang.

Khasiat:

- ▶ Dadih disyorkan pada aras yang sejuk kerana ia memastikan kandungan bakteria dan kultur hidup aktif terjamin untuk memberikan manfaat kesihatan pada tubuh.
- ▶ Dadih juga merupakan sumber kalsium terbaik dan berserat tinggi serta baik untuk sistem penghadaman.

Tip:

Jika tidak menggunakan susu berperisa strawberi, boleh digantikan dengan perisa lain seperti coklat, kopi dan ikut selera masing-masing.