



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 3 | Foto: Diera Bachir | ©3

Es cendol / es dawet

Ingrediënten

cendol

- 100 g de farine de riz
- 50 g de farine de sagou
- 450 ml d'eau
- 75 ml d'eau infusée aux feuilles de pandanus
- ½ cuiller à café de sel

sirop

- 200 g de Amanprana Gula Java Brut
- 600 ml de lait de coco

Extra info

Recept geschikt voor:

3 porties

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

5 minuten

Bereidingstijd:

25 minuten

Totale bereiding:

30 minuten

Gebruikte producten

De Amanprana producten die gebruikt zijn bij het maken van es cendol / es dawet

- [Sucre de fleur de coco](#)

Cendol

1. Mélangez la farine de riz et de sagou avec un peu d'eau.
Faites bouillir le restant d'eau, ajoutez des feuilles de pandanus vertes et un peu de sel.
2. Ajoutez le mélange de farine à l'eau bouillie.
3. Mélangez bien et faites cuire jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.
4. Pressez cette pâte dans un tamis à gros trous ronds pour obtenir une forme semblable à des spaghettis.
5. Faites directement le cendol dans un bol avec de l'eau froide et de la glace.
6. Le cendol va durcir.
7. Égouttez le cendol et réservez.

- [Végétarien](#)
- [Végétalien](#)

Sirop Mélangez l'eau et le Gula Java Brut dans un poêlon et laissez mijoter à feu doux jusqu'à l'obtention d'un sirop. Manières de servir le cendol Versez un peu de cendol dans un grand verre et versez ensuite séparément le sirop de Gula Java Brut et le lait de coco en couches. Ajoutez de la glace pilée ou des glaçons selon votre goût.