



40 min



Affogato Coconut Ice Cream

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 100 ml [Sasa santan](#)
- 200 ml susu cair
- 40 gr gula pasir
- 1 sdt vanilla ekstrak
- 7-8 gr gelatin bubuk
- Sejumput garam
- 30 ml espresso

CARA MEMBUAT

1. Tuang 40 gr gula pasir, 100 ml sasa santan, 7 gr gelatin bubuk, 200 ml susu cair, 1 sdt vanilla ekstrak dan sejumput garam.
2. Aduk rata semua bahan dan masak hingga mendidih.
3. Saring dan masukan ke wadah lalu tutup dengan plastik wrap.
4. Dinginkan di kulkas selama 4 jam.
5. Scoop ice cream ke dalam gelas. Beri espresso.
6. Coconut cream affogato siap dinikmati.