



40 min



Angsle With Coconut Ice Cream

DESKRIPSI

5048

BAHAN-BAHAN

Step 1 :

- Coconut Ice Cream
- 380 ml [Sasa Santan Omega 3](#)
- 200 ml susu kental manis
- 250 ml nata de coco

Step 2 :

- Ketan (masak menggunakan rice cooker)
- 200 gram beras ketan
- 60 ml [Sasa Santan Omega 3](#)
- 1 lbs daun pandan
- sejumput garam
- 300 ml air

Step 3 :



Melezatkan!

- Kacang Hijau
- 100 gram kacang hijau
- 3 sdm gula
- 1 lbr daun pandan
- 1 L air

Step 4 :

- Mutiara
- 100 gram mutiara
- 1 L air

CARA MEMBUAT

1. Campurkan Sasa Santan Omega 3 yang sudah didiamkan semalaman di kulkas dengan susu kental manis kemudian mixer hingga semua tercampur rata.
2. Tambahkan nata de coco dan tuang ke wadah, diamkan di freezer min 4 jam.
3. Sambil menunggu siapkan condimentsnya. Masak beras ketan di rice cooker.
4. Rebus kacang hijau dan mutiara (terpisah).
5. Setelah semua siap sajikan dengan roti tawar, coconut ice cream, dan tambahkan topping kacang asin.