



30 min



Banana Coconut Parfait

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 428 ml Sasa Santan Cair
- 3 sdm madu yang terpisah
- 1 cangkir oat
- 1/4 cangkir biji bunga matahari mentah
- 1/4 cangkir serpihan kelapa tanpa pemanis
- 1 sdm kayu manis bubuk
- 1/4 sdt garam
- 1/4 sdt ekstrak vanila murni
- 1 sdm air
- 4 buah pisang matang yang diikupas

CARA MEMBUAT

1. Simpan Sasa Santan Cair di lemari es semalaman. Setelah itu tuangkan Sasa Santan Cair ke wadah mixing bowl, tambahkan 1sdm madu. Dengan menggunakan mixer, kocok Sasa Santan Cair hingga ringan dan mengembang dan sisihkan.
2. Panaskan oven hingga 275F.
3. Dalam mangkuk sedang, masukan oat, biji bunga matahari, serpihan kelapa, kayu manis, dan garam.
4. Dalam mangkuk terpisah, kocok sisa madu, vanila, dan air. Tuang campuran basah ke dalam mangkuk



Melezatkan!

5. Letakan granola di atas loyang dan panggang selama 35-45 menit, sampai kering dan renyah. Aduk granola setiap 10-15 menit agar serpihan kelapa tidak gosong.
6. Tempatkan pisang di dalam mangkuk dan gunakan penghalus kentang untuk membuat pure. Bagi pisang menjadi 4-6 mangkuk saji.
7. Diatas pure pisang letakan granola, lalu tambahkan krim kelapa kocok.
8. Hidangan siap disajikan
9. Apabila ingin dinikmati dalam keadaan dingin, Banana Coconut Parfait bisa disimpan di kulkas terlebih dahulu.