

 40 min



Bubble Milk Tea

DESKRIPSI



Melezatkan!

BAHAN-BAHAN

Bahan Milk Tea

- 150 gr black tea
- 500 ml air
- 1 liter susu UHT
- 380 gr susu evaporasi
- es batu

Bahan Boba:

- 10 gr [Sasa Santan Bubuk](#)
- 40 gr dark brown sugar
- 40 gr palm sugar
- 1 sdt molase (opsional/bisa digantikan dengan kecap manis)
- 80 gr air
- 80 gr tepung tapioka
- 80 gr tepung maizena

Bahan Brown Sugar Syrup:

- 125 gr gula merah
- 125 gr dark brown sugar
- 1 sdt molase (opsional/ bisa digantikan dengan kecap manis)
- 1/2 sdt [Sasa MSG](#)
- 80 gr air

CARA MEMBUAT

1. Buat boba terlebih dahulu. Panaskan air, molase, dan brown sugar.
2. Lalu, masukkan tepung tapioka dan Sasa Santan Bubuk dan masa dengan api kecil sambil diaduk terus menerus hingga kental. Lihat dan perhatikan, tunggu hangat, uleni adonan, dan bentuk bulat sebesar ukuran kelereng. Ketika membulatkan adonan, baluri adonan dengan tepung maizena agar boba tidak lengket dan mudah dibentuk. Lakukan hingga seluruh adonan habis. Sisihkan.
3. Siapkan panci berisi air secukupnya untuk merebus boba. Rebus boba selama 5-10 menit, lalu tiriskan. Cuci boba menggunakan air matang untuk menghilangkan patinya, agar tidak lengket satu sama lain. Sisihkan.
4. Buat sirup gula dengan mencampur semua bahan sirup brown sugar dan masak dengan api kecil hingga seluruh gula meleleh. Masukkan boba yang sudah dicuci tadi ke dalam sirup. Kemudian, masak dengan api sangat kecil selama 10 menit. Matikan api, boba, dan sirup brown sugar siap digunakan.
5. Seduh black tea, lalu didihkan 500 ml air dan masak 150 gr black tea hingga air susut $\frac{1}{4}$ nya dan saring daun tehnya. Dinginkan teh di suhu ruang atau kulkas. Black tea siap digunakan.
6. Cara penyajian, tuang sirup boba berikut bobanya di sisi-sisi gelas menggunakan sendok, fungsinya agar penampilan terlihat cantik dengan sirup brown sugar yang menempel di sisi gelas. Kemudian, tambahkan es batu dan tuang susu hingga $\frac{3}{4}$ gelas. Tambahkan susu evaporasi.
7. Bubble Milk Tea siap disajikan.