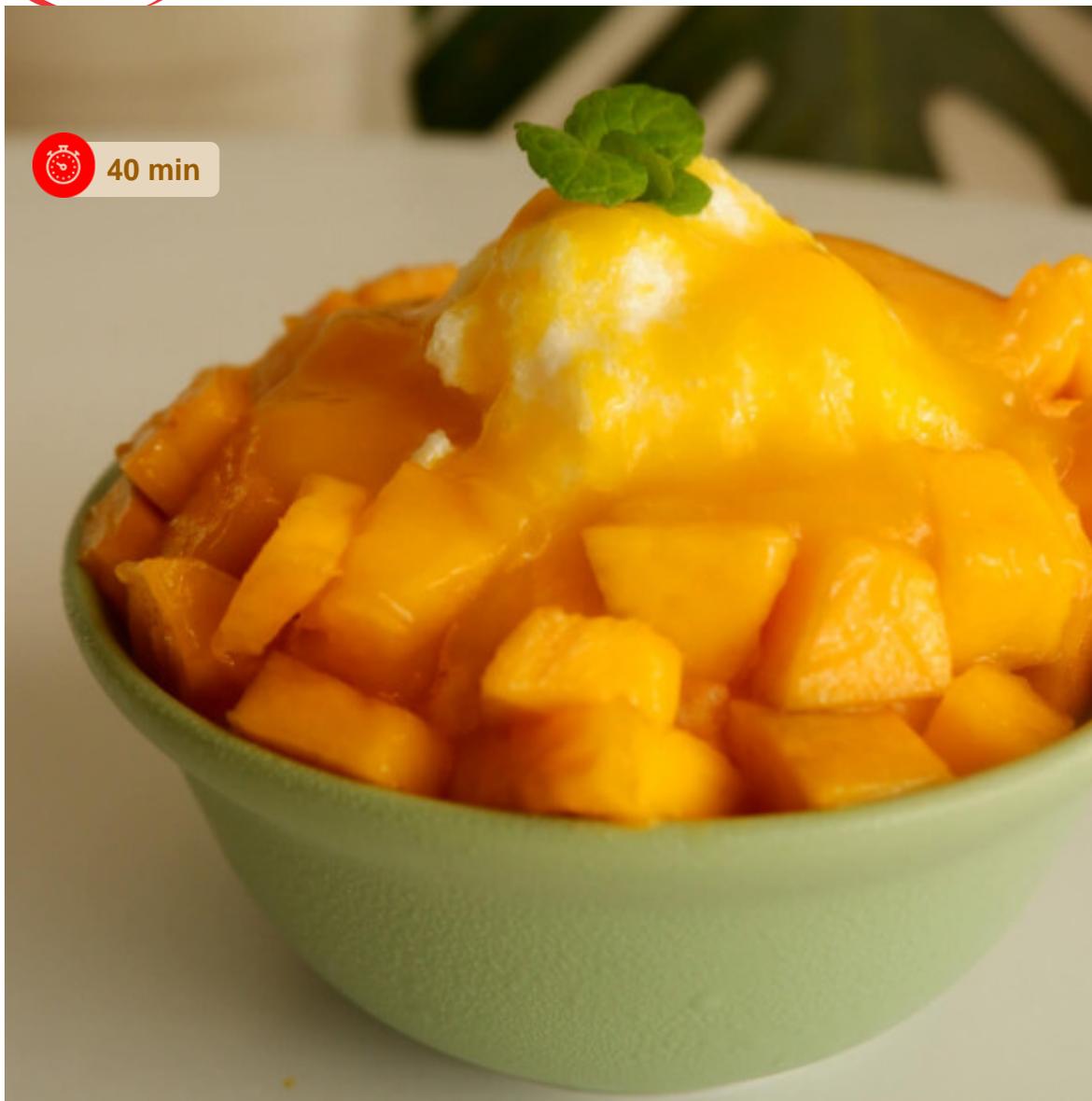


 40 min

---

## Coconut Mango Bingsoo

### DESKRIPSI

3214

### BAHAN-BAHAN

- 400 ml Susu Full Cream
- 40 ml [Sasa Santan Cair](#)
- 2 buah Mangga
- 1 sdm Air perasan lemon
- 50 gram gula pasir
- Coconut Flakes

### CARA MEMBUAT

1. Campur susu dan Sasa santan. Aduk hingga merata. Tuang kedalam cetakan es batu. Simpan dalam freezer hingga beku.
2. Saus mangga : blender 1 buah mangga hingga halus.
3. Masak mangga yang sudah diblender kedalam panci dengan api kecil.
4. Masukkan gula dan air lemon, masak hingga mendidih dan mengental kemudian sisihkan.
5. Keluarkan susu beku, lalu chopper hingga lembut. Tuang ke atas mangkuk.
6. Tambahkan buah mangga yang sudah dipotong dadu.
7. Tuang saus mentega dan coconut flakes. Hias dengan daun mint.