



50 min



Coconut Panna Cotta

DESKRIPSI
3214

BAHAN-BAHAN

- 350 ml Susu
- 1 pack [Sasa Santan Cair segitiga](#)
- Gula secukupnya
- 15 gr Bubuk agar-agar/bubuk gelatin
- 150 ml Air
- Bunga telang kering secukupnya
- Topping: Roasted coconut flake dan coconut granola yang sudah dihaluskan

CARA MEMBUAT

1. Coconut panacotta: Tuang susu ke dalam panci dengan api kecil, tuang gula dan bubuk agar-agar 8 gr,



Melezatkan!

tercampur. Tuang ke dalam gelas, simpan dalam kulkas.

2. Blue jelly: Tuang air ke dalam panci, panaskan air dan masukkan beberapa kuntum bunga telang kering sampai berwarna biru. Masukkan gula dan bubuk agar-agar 7 gr. Aduk sampai tercampur dan mendidih. Tuang ke dalam tempat cetakan. Simpan dalam kulkas. Setelah jelly mengeras, potong kecil-kecil.
3. Penyajian: Tambahkan blue jelly ke atas coconut panacotta, tambahkan topping coconut flake kering dan roasted coconut flake kering yang sudah dihaluskan.