



Es Alpukat Mutiara

BAHAN-BAHAN

- 100 gram sagu mutiara, rendam 30 menit
- 100 gram gula pasir
- 800 ml air
- 1/2 sdt essence vanilla
- 3 buah Alpukat ukuran sedang
- 200 gram nata de coco
- Secukupnya Es batu
- Secukupnya susu kental manis

Bahan Kuah Santan :

- 65 ml Sasa santan (1 pack kecil)



Melezatkan!

- 300 ml air
- 1 lembar pandan, simpulkan
- Sedikit garam

CARA MEMBUAT

1. Buat mutiara : didihkan 800 ml air, masukkan sagu mutiara, essence vanilla, gula pasir, rebus matang dan berwarna transparan. Angkat dan dinginkan.
2. Buat saus santan : masak 400 ml air dan daun pandan sampai mendidih dan harum, masukkan Sasa santan, garam, aduk rata, angkat dan dinginkan.
3. Keruk daging alpukat, potong dadu.
4. Siapkan mangkok, beri es batu, tata sagu mutiara, alpukat, dan nata de coco, siram dengan saus santan. Beri susu kental manis di atasnya, sajikan dingin.