



15 min



Es Kacang Merah

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 250 gr kacang merah
- 100 gr gula pasir
- 50 gr gula merah
- 2 sdt kayumanis bubuk
- 1 sdm coklat bubuk dilarutkan dengan air
- 3 pack Sasa Santan Kelapa
- 4 lembar daun pandan
- 1 sdm tepung maizena dilarutkan dengan air
- 1/2 sdt garam
- 2 Liter air
- Susu kental manis, secukupnya
- Es batu, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Rendam kacang merah selama 3-4 jam.
2. Didihkan air di dalam panci dan tiriskan air rendaman kacang merah lalu rebus kacang merah hingga benar-benar empuk.
3. Masukkan gula pasir, gula merah, kayu manis dan coklat bubuk yang sudah dilarutkan dengan air



Melezatkan!

5. Masak Sasa Santan Kelapa dengan daun pandan, tambahkan garam dan larutan tepung maizena. Angkat setelah tekstur mengental.
6. Untuk penyajiannya: letakkan beberapa sendok kacang merah rebus, tuang dengan kuah santannya lalu beri susu kental manis dan es batu. Es Kacang Merah siap di sajikan.