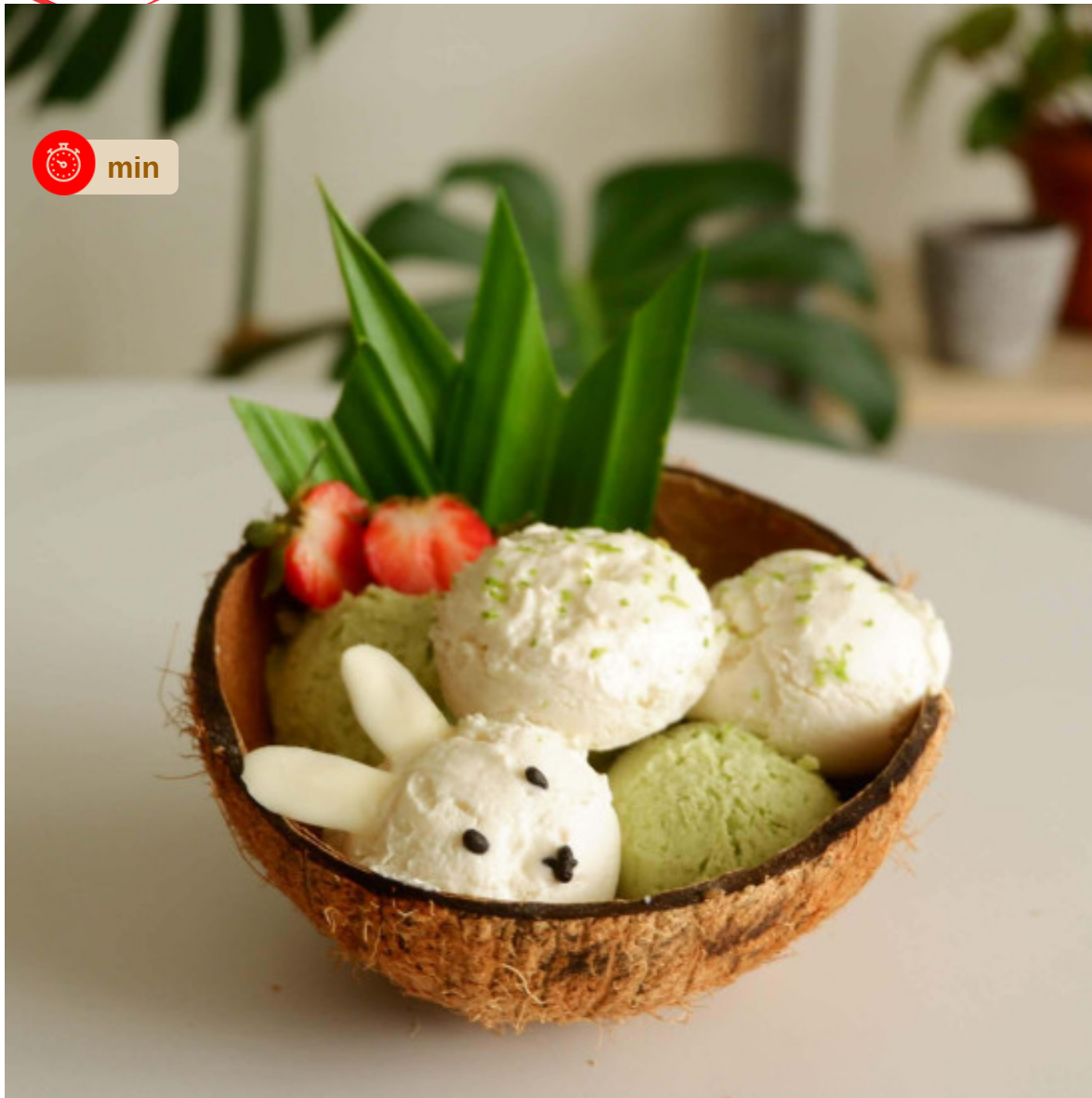




Es Krim Alpukat Kelapa

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 2 pack [Sasa santan 65ml](#)
- 2 buah Alpukat 200ml
- Susu Kental Manis
- Vanilla Extract
- Jeruk Nipis
- Whipped cream
- Dried Coconut
- Daun Mint

CARA MEMBUAT

Coconut Ice Cream:

1. Mixer Whipped Cream hingga mengembang, tambahkan susu kental manis, sedikit perasan jeruk nipis, kulit jeruk nipis dan Sasa Santan, aduk hingga rata.
2. Tuang ke dalam wadah, lalu simpan ke dalam freeze minimal 6 jam atau semalaman.

Avocado Ice Cream:



Melezatkan!

- Mixer Whipped cream kemudian tambahkan alpukat, aduk hingga rata.
- Tuang ke dalam wadah, lalu simpan ke dalam freeze minimal 6 jam atau semalaman.
- Siapkan Batok kelapa / coconut shell sebagai mangkuk saji.
- Scoop coconut ice cream dan avocado ice cream, letakkan pada mangkuk saji.
- Pada bagian coconut ice cream hias dengan sedikit cokelat agar terbentuk karakter bunny.
- Hias sisanya dengan daun mint dan dried coconut