

 25 min

Es Krim Kelapa dengan Cherry & Almond

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 300 ml susu kental manis
- 2 sdm gula pasir
- 2 lbr daun pandan, ikat
- 100 ml [Sasa Santan Kelapa Cair](#)
- 1/4 sdt garam halus
- 150 gr daging kelapa muda
- 1 sdt ovalet

Topping

- Kacang almond, secukupnya
- Sirup strawberry, secukupnya
- Buah cherry, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Masukkan air kelapa muda, susu kental manis, daun pandan, dan gula pasir kedalam panci, aduk rata dan masak hingga mendidih. Matikan api dan angkat.
2. Masukkan Sasa Santan Kelapa dan garam, aduk rata dan biarkan sampai betul-betul dingin. Setelah



Melezatkan!

kemudian mixer selama 5 menit. Simpan di dalam freezer selama 6 jam.

3. Keluarkan es krim dari freezer, aduk sebentar dengan mixer, masukkan ovalet dan mixer lagi dengan kecepatan tinggi selama 20 menit sampai adonan mengembang, lembut dan ringan.
4. Tuang cairan es krim ke dalam loyang atau wadah lainnya, kemudian bekukan di dalam freezer semalam.
5. Masukkan es krim kelapa kedalam gelas/mangkuk saji, letakan topping dan sajikan.