



60 min



Mochi Daifuku Coconut Ice Cream

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 200 ml [SASA Santan Omega 3](#)
- 40 gram kental manis
- 2 bungkus susu bubuk

CARA MEMBUAT

Cara membuat mochi:

- Bahan mochi: campurkan tepung ketan, tepung maizena, gula, susu, minyak sayur.
- Aduk rata dan saring adonan agar tidak bergerindil.
- Letakkan di mangkuk anti panas dan kukus 30 menit.

Cara membuat es krim:

- Bahan es krim: campur susu bubuk dan susu kental manis.
- Siapkan sasa santan, campurkan santan dengan bahan 1.
- Simpan es krim dalam freezer hingga beku .
- Masukkan es krim santan ke dalam mochi.