



min



---

## Sorbet Durian

### BAHAN-BAHAN

#### Bahan

- 150 gr Daging Durian
- 1 sachet Santan Sasa 65ml
- 80 ml Kental Manis
- 250 ml Air Hangat



Melezatkan!

**Pelengkap**

- 2 sdm chia seed
- (Rendam dengan 50 ml air)

**CARA MEMBUAT**

1. Campurkan Santan, Durian, Kental Manis dan air, lalu mixer hingga rata.
2. Masukkan dalam wadah kedap, simpan dalam freezer hingga setengah beku.
3. Keluarkan adonan, kemudian mixer lagi hingga lembut. (Kurang lebih tiap 2 jam)
4. Ulangi lagi step no. 3 sampai 2 atau 3 kali, sehingga mendapatkan tekstur yang lembut dan creamy.
5. Setelah mendapat tekstur yang diinginkan, bekukan semalam
6. Siapkan Cup, atau mangkok kecil. Ambil 2-3 scoop sorbet. Siram dengan 1 sdt Chia Seed.
7. Sorbet Durian, siap disajikan.