



Es Loli Durian

Bilik » Dapur | Ahad, 13 Februari 2011 13:00

Penulis : Eva Mislia

Bahan

- # 500 ml santan dari 1 butir kelapa.
- # 100 gram gula pasir.
- # 150 gram durian, haluskan.
- # 50 gram tepung sagu.
- # 1/4 sdt garam.
- # 1 lembar daun pandan, sobek-sobek.
- # Cetakan es loli.

Cara Membuat

- # Campur santan dengan gula pasir, durian, tepung sagu, dan garam, aduk rata.
- # Tambahkan daun pandan, setelah mendidih, angkat, dinginkan.
- # Tuangkan ke dalam cetakan es loli dan simpan dalam freezer sedikitnya 3 jam hingga beku.
- # Sajikan setelah beku dan mengeras.

Porsi untuk 6 buah.