

Es Merah Delima



Bahan utama:

250 ml air

250 gr gula pasir

5 lembar daun pandan, simpulkan

2 buah bengkuang

pewarna merah tua KOEPOE KOEPOE

100 gr tepung tapioka

1 lt santan kelapa kental

5 sdm irisan kelapa muda

½ sdt garam

½ sdt pasta cocopandan KOEPOE KOEPOE

Cara membuat:

1. Didihkan air, gula, dan daun pandan hingga gula benar-benar larut. Saring dan dinginkan.
2. Kupas bengkuang, lalu potong dadu. Campurkan pewarna merah tua hingga tercampur rata.
3. Simpan potongan bengkuang yang sudah diwarnai dalam wadah plastik, lalu masukkan tepung tapioka. Balur tepung tapioka hingga seluruh permukaan bengkuang terlapisi tapioka.
4. Tuangkan bengkuang ke atas saringan dan saring pula sisa tapioka dalam wadah.
5. Didihkan air di dalam panci, lalu masukkan bengkuang. Biarkan mendidih perlahan di dalamnya selama 1 menit. Angkat dan keringkan bengkuang, lalu segera masukkan ke dalam wadah berisi es batu untuk menghentikan proses masaknya.
6. Campurkan santan, garam, dan pasta cocopandan. Simpan di lemari pendingin.
7. Untuk menyajikan, campurkan sirup, santan, irisan kelapa muda dan 2 sdm dari bengkuang yang kini berwarna merah. Sajikan dengan es serut untuk menambah kesegaran.

Untuk 6 porsi | Waktu persiapan: 20 menit | Waktu pembuatan: 15 menit