

# Es Coklat Kacang Merah



## Bahan utama:

200 gr kacang merah, rendam +/- 3-4 jam

1 liter air

3 cm kayu manis bubuk KOEPOE KOEPOE

## Sirop:

250 gr gula pasir

300 ml air

1 sdt pasta coklat KOEPOE KOEPOE

## Cara membuat:

1. Masukkan kacang merah dan kayu manis dalam panci dan rebus hingga kacang merah lunak, saring dan sisihkan.
2. Kemudian, rebus gula pasir, pasta coklat dan air hingga mendidih. Sisihkan.
3. Siapkan wadah atau gelas untuk penyajian, masukkan kacang merah sesuai selera dan tambahkan es serut.