



Cara membuat Es Teler Alpukat, Minuman Segar Penghapus Dahaga, hm..nyam..nyam!

Keterangan

Cara membuat Es Teler Alpukat, Minuman Segar Penghapus Dahaga, hm..nyam..nyam! Es Teler Alpukat merupakan minuman segar yang terbuat dari campuran alpukat, nata de coco, kelapa muda, cincau, dan sirup gula merah.

Rasanya yang manis dan creamy membuat minuman yang satu ini menjadi salah satu minuman favorit banyak orang, terutama di Indonesia.

Nah mau tahu bagaimana Cara membuat Es Teler Alpukat di rumah?

Baca juga: [Resep Alpukat Kocok Segar, Minuman Populer Digemari Masyarakat](#)

Jangan kemana-mana simak ulasan artikel kami mengenai Cara membuat Es Teler Alpukat, berikut ini.

Cara membuat Es Teler Alpukat, Minuman Segar Penghapus Dahaga, hm..nyam..nyam!

Berikut resep dan cara membuat Es Teler Alpukat

Bahan-bahan yang dibutuhkan:

- 1 buah alpukat matang
- 100 gram nata de coco
- 100 gram kelapa muda parut
- 50 gram cincau
- 2 sendok makan sirup gula merah
- 500 ml air kelapa
- Es batu secukupnya

Baca juga: [Rasanya Menyegarkan dan Sehat, yuk Coba Resep Es Teler Alpukat di Rumah, dijamin Segar!](#)

Cara membuat Es Teler Alpukat

Cara membuat

Potong alpukat menjadi dua bagian dan keluarkan bijinya.

Ambil daging buah alpukat dan potong kecil-kecil.

Campurkan alpukat, nata de coco, kelapa muda parut, cincau, dan sirup gula merah ke dalam mangkuk besar. Aduk rata.

Tuangkan air kelapa ke dalam campuran bahan-bahan tersebut

Aduk kembali sampai tercampur merata.

Baca juga: [Penyejuk saat cuaca panas, ini dia cara membuat ES BUBUR dijamin lezat dan menyegarkan](#)

Sajikan Es Teler Alpukat dalam mangkuk besar atau gelas, dan tambahkan es batu secukupnya.

Es Teler Alpukat siap dinikmati

Tips minum Es Alpukat

1. Gunakan alpukat yang matang sempurna agar hasilnya lebih creamy.
2. Jangan terlalu banyak memotong cincau, karena akan membuat Es Teler terasa alot.
3. Jika ingin hasil yang lebih segar, gunakan air kelapa muda asli.

Baca juga: [Resep Sambal Goreng Ati Ampela](#)

4. Anda juga bisa menambahkan buah-buahan lain seperti nanas atau stroberi sesuai selera.
5. Anda juga bisa menyesuaikan takaran sirup gula merah sesuai dengan selera, apakah ingin lebih manis atau tidak.
6. Untuk variasi rasa, Anda bisa menambahkan bahan lain yang sesuai dengan selera. Misalnya, jika ingin rasa yang lebih asam, tambahkan potongan buah naga atau jeruk nipis.
7. Jika ingin lebih gurih, tambahkan susu kental manis atau santan.

Baca juga: [4 Rekomendasi Menu Sahur Sederhana dan Mudah Dibuat Selama berpuasa](#)

Jika ingin Es Teler Alpukat yang lebih sehat, bisa mengganti sirup gula merah dengan madu atau gula

kelapa. Anda juga bisa mengurangi jumlah gula sesuai dengan selera.

Untuk penyajian, Es Teler Alpukat biasanya disajikan dalam mangkuk besar atau gelas dengan tambahan es batu.

Agar lebih menarik, tambahkan hiasan seperti daun pandan atau irisan buah segar di atasnya.

Sebagaimana kita ketahui bersama bahwa Es Teler Alpukat merupakan minuman yang cocok dinikmati di siang hari atau saat cuaca sedang panas.

Selain segar, minuman ini juga mengandung banyak nutrisi dari alpukat, nata de coco, dan kelapa muda yang baik untuk kesehatan tubuh kita.

Baca juga: [Es Alpukat Minuman Segar Populer di Indonesia, begini cara membuatnya](#)

Namun, perlu diingat bahwa Es Teler Alpukat mengandung cukup banyak gula dari sirup gula merah dan nata de coco.

Oleh karena itu, sebaiknya mengonsumsinya dengan bijak dan tidak terlalu sering.

Jika ingin mengurangi asupan gula, bisa mengurangi takaran sirup gula merah atau bahkan menggantinya dengan pemanis alami seperti stevia.

Selain itu, pastikan semua bahan yang digunakan dalam pembuatan Es Teler Alpukat segar dan berkualitas baik.

Gunakan alpukat yang matang dan lembut agar mudah dihaluskan dan memberikan tekstur yang creamy.

Pastikan juga nata de coco dan kelapa muda dalam keadaan segar dan tidak bau atau basi.

Saat menyajikan, pastikan Es Teler Alpukat dalam keadaan dingin dan segar dengan es batu yang cukup banyak.

Es batu tidak hanya membuat minuman lebih segar, tapi juga membantu menjaga tekstur dan kualitas dari bahan-bahan dalam Es Teler Alpukat.

Itulah penjelasan singkat kami mengenai [Cara membuat Es Teler Alpukat yang mudah dan praktis di rumah, dijamin nyam..nyam.](#)

Selamat mencoba saat Anda ingin membuatnya sendiri di rumah dan nikmati kesegarannya bersama keluarga atau teman-teman kita.

Kategori

1. TIPS

Tags

1. Cara Membuat Es Teler
2. Cara membuat Es Teler Alpukat

3. Cara membuat Es Teler Alpukat Minuman Segar Penghapus Dahaga
4. Es Teler
5. Es Teler Alpukat

Tanggal Dibuat

1 April 2023

Penulis

pakguru2022

default watermark