



Resep Es Teler Sultan, Varian Mewah Bernuansa Tradisional

Keterangan

Resep Es Teler Sultan, Varian Mewah Bernuansa Tradisional. Es Teler Sultan adalah varian mewah dari es teler tradisional yang kini populer di kalangan Gen Z.

Minuman es yang satu ini menawarkan rasa yang lebih kaya dengan bahan-bahan berkualitas tinggi, menjadikannya pilihan sempurna menyegarkan diri di hari yang panas.

Berikut Bahan dan langkah membuat Es Teler Sultan

Resep Es Teler Sultan, Varian Mewah Bernuansa Tradisional

Bahan-bahan

- Alpukat: 1 buah, keruk dagingnya
- Nangka: 100 gram, potong kecil-kecil
- Daging kelapa muda: 1 buah, keruk memanjang
- Sagu mutiara: 100 gram, rebus hingga matang
- Cincau hitam: 100 gram, potong dadu
- Jelly kelapa: 1 bungkus nutrijell rasa kelapa, masak sesuai petunjuk, potong dadu
- Susu kental manis: 200 ml
- Sirup cocopandan: 100 ml
- Santan kental: 200 ml, rebus dengan sedikit garam, dinginkan
- Es batu: secukupnya

Langkah-langkah Pembuatan Es Teler Sultan

Persiapan Bahan

- Siapkan semua bahan sesuai dengan takaran.
- Rebus sagu mutiara hingga matang dan tiriskan.
- Masak nutrijell rasa kelapa sesuai petunjuk, biarkan mengeras, lalu potong dadu.

Penyusunan dalam Gelas

- Siapkan gelas saji.
- Masukkan es batu secukupnya.
- Tambahkan alpukat, nangka, daging kelapa muda, sagu mutiara, cincau hitam, dan jelly kelapa.

Penambahan Cairan

- Tuangkan santan kental yang telah didinginkan.
- Tambahkan susu kental manis dan sirup cocopandan sesuai selera.

Penyajian

- Aduk perlahan agar semua bahan tercampur.
- Sajikan segera untuk menikmati kesegarannya.

Es Teler Sultan tidak hanya menyegarkan tetapi juga kaya akan tekstur dan rasa dari berbagai bahan yang digunakan.

Kombinasi buah-buahan segar dengan tambahan sagu mutiara dan jelly kelapa memberikan sensasi kenikmatan tersendiri.

Kategori

1. TIPS

Tags

1. Bahan-bahan
2. Es Teler
3. es Teler Sultan
4. Resep
5. Resep Es Teler Sultan

Tanggal Dibuat

21 Desember 2024

Penulis

pakguru2022