



Es Kopyor Imitasi



superadmin

Es Kopyor Imitasi adalah hidangan penutup segar dengan tekstur “kopyor” buatan yang lembut dan gurih, menyerupai kelapa kopyor asli. Disajikan dengan sirup, nata de coco, biji selasih, dan susu evaporasi, minuman ini menghadirkan rasa manis yang pas, segar, dan creamy.

Bahan-Bahan

6 Porsi

Bahan gula pandan

- 2 lembar - daun pandan
- 150 gr - gula pasir
- 150 ml - air

Bahan jeli

- 1 bungkus - jeli bubuk polos
- 1 bungkus - agar-agar bubuk polos
- ½ sdt - garam
- 600 ml - santan instan
- 300 ml - air kelapa/air

Pelengkap

- - susu evaporasi
- - es batu
- - sirup cocopandan
- - nata de coco
- - selasih

Langkah-Langkah

1. Di dalam panci masukkan jeli bubuk, agar bubuk, garam, santan dan air kelapa, aduk rata. Nyalakan api dan masak hingga mendidih sambil di aduk
2. Masukkan ke dalam cetakan. Dinginkan hingga set
3. Di dalam panci, masukkan gula pasir, air dan daun pandan, masak hingga mendidih
4. Keruk jeli kopyor dengan alat kerukan kelapa atau dengan sendok
5. Siapkan gelas, susun es batu, 2-3 sdm sirup cocopandan, nata de coco, kopyor, selasih, es batu, 2-3 sdm sirup gula, kopyor dan susu evaporasi
6. Es kopyor imitasi siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/109-es-kopyor-imitasi>