



Es Jeli Hijau Bayam



superadmin

Es Jeli Hijau Bayam adalah minuman segar dengan jeli kenyal berwarna hijau alami dari bayam. Dipadu wangi pandan dan manis gula, rasanya makin nikmat dengan es dingin. Cocok jadi minuman sehat dan menyegarkan untuk semua usia.

Bahan-Bahan

 8 Porsi

Bahan jeli

- 15 gr - bubuk jeli polos
- 5-7 gr - bubuk agar-agar polos
- 4 lembar - daun pandan
- 2 liter - air
- 80 gr - gula pasir
- 50 gr - horensa

Bahan lainnya

- - susu
- - sirup gula pandan/stevia
- - es batu

Langkah-Langkah

1. Rebus horensa beberapa saat kemudian bilas dan peras. Blender dengan sedikit air hingga halus
2. Di dalam panci, masukkan bubuk jeli polos, agar-agar polos, gula pasir, daun pandan dan air, masak hingga mendidih
3. Masukkan jus bayam, aduk rata dan masak sesaat. Tuang ke dalam loyang atau cetakan dan dinginkan hingga set
4. Di dalam gelas, masukkan es batu, jeli, gula pandan dan susu
5. Es jeli hijau bayam siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/9-es-jeli-hijau-bayam>