

RESEP



CHURROS DENGAN ES KRIM, BERI LIAR DAN GLASIR COKLAT GELAP

BUNBU (PORSI)

- 0,5 kg Aviko Churros (3-4 biji/porsi)
- es krim panili
- sepiring coklat yang cukup pahit atau saus coklat siap pakai
- 150 g mentega
- 150 ml krim kental
- buah-buahan segar favorit: raspberi, beri hitam, kismis
- daun mint segar untuk dekorasi

CARA MEMBUAT

Larutkan coklat dalam panci (water bath). Tambahkan mentega dan krim lalu aduk perlahan. Siapkan Churros sesuai instruksi pada bungkus. Tiriskan di atas kertas dapur.

CARA MENGHIDANGKAN

Atur porsi di piring, tambahkan sesendok es krim, porsi buah-buahan dan tuangi dengan saus coklat. Hiasi dengan daun mint.

Tip: Tidak punya buah segar? Gunakan yang beku!