

Aster Fruitamie Soup



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN MIE:

- Tepung terigu **ASTER** 500 gr
- Jus buah naga merah 105 gr
- Gula pasir 60 gr
- Garam 1 gr

BAHAN PELENGKAP:

- Kiwi 50 gr
- Anggur merah 50 gr
- Jelly 50 gr
- Simple syrup 100 ml
- Sirup cocopandan 100 ml
- Es serut secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Campur terigu ASTER, jus buah naga merah dan gula, aduk hingga tercampur rata.
2. Istirahatkan 10 menit. Lempungkan adonan hingga ketebalan ± 1 mm.
3. Potong dengan cetakan mie, lebar $\pm \frac{1}{2}$ cm.
4. Rebus mie selama 3 menit, siram dengan air dingin, tata dalam mangkuk.
5. Tambahkan bahan pelengkap.
6. Sajikan.

Hasil untuk 5 porsi.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

