

Aneka Buah Mille Feuille

Bahan :

2 lembar kulit lumpia

4 biji stroberi

4 biji blueberry

Bumbu-Bumbu :

sedikit gula

40 gr cream

Bumbu :

Saus penyerta: Sedikit saus stroberi Sedikit air gula

Cara Memasak :

Potong kulit lumpia dengan cetakan bentuk bundar. Kemudian, goreng dengan minyak banyak. Sisihkan. Cuci stroberi dan blueberry. Potong. Campur cream dengan gula dan masukkan stroberi dan blueberry untuk dijadikan isi. Letakkan kulit lumpia goreng diatas piring. Kemudian, letakkan isi. Tutup dengan kulit lumpia yang lain. Ulangi cara yang sama hingga 3 kali. Sajikan dengan saus penyerta.