

Halu-halong Prutes Mile Feuille

Mga Sangkap :

2 pirasong balat ng spring roll

4 pirasong istrobeni

4 pirasong bering asul

Panimpla :

Kaunting asukal

40 gramo krema

Pambabad :

Sawsawan: Kaunting istnobering sarsa Kaunting asukal tubig

Paraan ng pagluluto :

Hiwain ang balat ng spring roll na pabilog. Tapos, iprito ng palubog. Itabi. Hugasan ang istrobeni at asul na beri. Tadtarin ng piraso. Ihalo ang krema sa asukal at idagdag ang mga beri maging panlaman. Ilagay ang pritong balat ng spring roll sa plato. Tapos, ilagay ang panlaman. Takpan ng isa balat ng spring roll. Ulitin ang pamamaraan ng 3 beses. Ihain na may sawsawan.