



Mermaid Toast

DESKRIPSI

3212

BAHAN-BAHAN

- 4 lembar roti tawar
- 200 gr keju krim
- 2-3 tetes pewarna makanan natural biru, hijau, dan pink
- Jus raspberry atau blackcurrant
- Bubuk spirulina berwarna hijau atau biru
- 1 jumput glitter untuk makanan

CARA MEMBUAT

1. Panggang roti sesuai selera.
2. Pisahkan setengah plain krim keju utuh dan bagi setengahnya lagi menjadi 3 bagian, lalu teteskan 3 pewarna makanan yang berbeda ke masing-masing bagian.
3. Oleskan plain cream cheese ke setiap lembar roti dan oleskan lagi di atasnya cream cheese yang sudah diberi pewarna.
4. Pada bagian paling atas oleskan jus blackcurrant atau raspberry, lalu taburkan bubuk spirulina.
5. Haluskan olesan dengan pisau roti dan taburkan glitter untuk mempercantik tampilan Mermaid toast siap dinikmati.

TIPS PENYAJIAN:

Mermaid toast sangat cocok disajikan pada pagi hari sebagai menu sarapan pagi, namun tak ada salahnya jika Anda menyajikan makanan ini untuk camilan di siang hari. Selain mermaid toast Anda juga bisa membuat menu lainnya seperti [bubur kacang hijau](#) atau [bubur jagung manis](#) untuk menu sarapan pagi yang lezat dan bergizi.



Melezatkan!

bahannya mudah didapatkan dan prosesnya cukup mudah kok, selamat mencoba.

Lihat Resep Lainnya:

- 1. [Roti Isi Alpukat dan Salmon Asap](#)
- 2. [Roti Tawar Goreng Ragout](#)
- 3. [Roti Sosis Tebal](#)