



# Pandan Jelly Layer Tea

16oz



## Bahan-bahan

Monin Pandan syrup	20 ml	Es	1 scoop
STL English Breakfast Tea	100 ml	Cincau	2 scoop
Susu	90ml	Daun pandan	

## Cara pembuatan

1. Dalam wadah, campurkan Monin Pandan syrup, susu, dan 1 scoop es. Aduk merata. Sisihkan campuran ini.
2. Menyeduh teh: masukkan 1 kantong teh ke dalam 200 ml air mendidih selama 4-5 menit. Dinginkan dan sisihkan.
3. Dalam gelas saji yang terpisah, tambahkan 2 scoop cincau di dasar gelas dan tambahkan es.
4. Masukkan secara berlapis campuran susu, lalu 100ml seduhan teh.
5. Hiasi dengan daun pandan sebelum disajikan.