**Nugraha Adhitama Haryono**

**XII MIPA 1**

1. **Pendahuluan***Smoothie* adlaah minuman berbahan baku buah – buahan, sayuran, sirup gula / gula pasir, dan susu tawar cair. Selain penambahan susu sebagai ciri khas *smoothie*, *yoghurt*, cokelat, dan susu kental manis juga sering kali ditambahkan ke dalam *smoothie*. Tekstur *smoothie* lebih pekat dibandingkan jus. Sebagian orang membuat *smoothie* dengan mencampur beberapa jenis buah atau mengkombinasikan buah dan sayuran sehingga tercipat rasa yang lebih kaya.
2. **Bahan – bahan**

* 200 gr stroberi (disarankan dalam kondisi dingin)
* 2 buah pisang ambon (disarankan dalam kondisi dingin)
* 1 gelas susu cair tawar
* 2 sdm madu

1. **Alat**

* Gelas
* Blender
* Sendok
* Pisau

1. **Langkah – Langkah**

* Siapkan buah stroberi dan pisang, disarankan untuk diletakkan terlebih dahulu di dalam *freezer* selama 6 jam
* Setelah itu masukkan seluruh bahan ke dalam blender
* Nyalakan blender dan tunggu hingga halus
* Jika terlalu encer tambahkan lagi sedikit buah – buahannya, jika terlalu kental tambahkan lagi sedikit susu cairnya
* Tuangkan *smoothie* ke dalam gelas
* Jika menginginkan *smoothie* dengan konsistensi yang lembut dan halus, disarankan untuk disaring terlebih dahulu sebelum dihidangkan
* Tambahkan *garnish* dan toping pelengkap
* *Smoothie* *Strawberry and Banana* siap dinikmati