

RECIPE

Martabak Manis Nutella®

Medium

45 min



BAHAN

untuk 12 porsi

400 gr Tepung Kue

520 ml Susu Segar

75 gr Gula

1 Butir Telur

8 gr Bubuk Kue

5 gr Soda Kue

3 gr Garam

50 gr Margarin

Nutella®



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

Langkah - Langkah Pembuatan

- 1** | Tuang tepung, gula, garam, bubuk kue dan soda kue dalam sebuah wadah besar dan aduk hingga merata. Tuang tepung, gula, garam, bubuk kue dan soda kue dalam sebuah wadah besar dan aduk hingga merata. Tuang tepung, gula, garam, bubuk kue dan soda kue dalam sebuah wadah besar dan aduk hingga merata. Tuang tepung, gula, garam, bubuk kue dan soda kue dalam sebuah wadah besar dan aduk hingga merata. Tuang tepung, gula, garam, bubuk kue dan soda kue dalam sebuah wadah besar dan aduk hingga merata. Tuang tepung, gula, garam, bubuk kue dan soda kue dalam sebuah wadah besar dan aduk hingga merata.
- 2** | Dalam wadah terpisah, aduk telur dengan susu dan tambahkan pada adonan. Panaskan margarin hingga mencair dengan api kecil dan tuang ke dalam wadah.
- 3** | Tuang sedikit minyak pada wajan dan panaskan dengan api sedang. Kemudian tuang adonan hingga berbentuk lingkaran.

Tunggu hingga Gelembung - Gelembung muncul pada adonan dan lebih kurang 1 menit kemudian, tutup wajan dengan penutupnya. Saat sisi dalam sudah masak, segera angkat dan lanjutkan dengan adonan berikutnya.
- 4** | Saat menyajikan, oleskan 1 sendok Nutella[®] pada sisi dalam Martabak dan kemudian lipat menjadi dua bagian. Martabak siap untuk dihidangkan dan dinikmati.

Quick Tip

Taburkan kacang hazelnut di atas Nutella[®] untuk rasa lebih renyah.