

RECIPE

# Panekuk mini dengan NUTELLA® dan buah

Easy

55 min



## BAHAN

**untuk 4 porsi**

100 g Tepung biasa

10 g Gula

1 butir Telur

125 ml Susu

15 ml Minyak bunga matahari

2 g Tepung pengembang

60 g Nutella® (15 g/porsi)

Garam secukupnya

**Untuk hiasan**

Buah segar dan mint



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

## Langkah - Langkah Pembuatan



- 1 | Pisahkan kuning telur dari putih telur, dan tempatkan putih telur ke dalam mangkuk yang berbeda. Campurkan kuning telur dengan gula. Kocok putih telur hingga mengembang dengan sedikit garam, sisihkan.



- 2 | Saring tepung dengan tepung pengembang ke dalam mangkuk, lalu campurkan dengan adonan gula dan kuning telur. Pada mangkuk lainnya, campurkan susu dengan minyak bunga matahari, lalu aduk bersama dengan adonan gula dan kuning telur. Terakhir, campurkan dan aduk perlahan putih telur dengan adonan ini. Biarkan adonan selama 15 menit di dalam lemari es.



3

Tuangkan satu sendok makan adonan ke wajan panas anti lengket dan masak dengan api sedang hingga didapat cakram berukuran 6-7 cm. Setelah sekitar satu menit, balikkan panekuk dan masak sisi lainnya. Keluarkan dari wajan begitu panekuk berwarna coklat keemasan. Ulangi proses ini hingga adonan habis. Sajikan 2 panekuk panas yang ditumpuk dengan sekitar 7 g Nutella® dan hiasi dengan buah segar (misalnya stroberi, blueberi, dan persik) dan mint.

## Modernitas, tradisi... dan rasa yang manis.

Panekuk merupakan hidangan penutup tradisional di Amerika Utara, yang juga dikenal sebagai Jotcakes atau Griddlecakes, walaupun sebenarnya hidangan ini diduga berasal dari Pfannkuchen di Jerman. Hidangan ini menjadi hidangan sarapan wajib yang paling populer di Italia, terutama dalam bentuk Panekuk Mini dengan Nutella® dan buah.