

RECIPE

Rokupan Nutella® (Roti Kukus Pandan)

Mudah

20 mnt



INGRÉDIENTS

FOR 1 PORTION

1 roti kukus

15gr nutella

4 pcs strawberry

10gr kelapa parut sangrai

5gr hazelnut sangrai

1 pisang uli

10gr mentega untuk masak

15g Nutella®

Garnish:

5g Nutella®

Powdered sugar

Utensils:

Penggorengan teflon

Spatula

Pisau roti

Talenan



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

METHOD



1

Potong roti kukus memanjang tapi jangan sampai putus, seperti memotong roti hotdog. Oleskan mentega di area dalam roti kukus.

Roti kukus bisa disimpan dalam kulkas selama 1 minggu, atau selama 1 bulan di dalam freezer.



2

Panaskan penggorengan teflon, lalu masak roti kukus pada bagian yang diolesi mentega saja. Masak sampai coklat keemasan. Jangan masak area luar roti kukus.

Tunggu sampai roti kukus dingin. Oleskan nutella di bagian dalam roti kukus.

**3**

Kupas dan potong potong pisang membentuk koin. Potong strawberry tipis tipis seperti ditunjukkan pada video. Letakkan strawberry di atas Nutella[®] berbaris rapat seperti di video.

Taburkan kelapa, dan hazelnut sangrai. Tambahkan potongan pisang, dan taburkan kembali kelapa dan hazelnut sangrai.

Sajikan diatas piring. Masukkan Nutella[®] ke dalam pastry bag, lalu drizzle diatas pisang.

