

RESEP

Roti Tawar Goreng Nutella®

Mudah

7 mnt



BAHAN

untuk 1 porsi

5 Irisan Roti Putih (Tanpa Pinggiran)

50 Gr Mentega

30 Gr Gula Merah

2 Sdm Bubuk Kayu Manis

Sejumput Garam

Untuk Pelapisan

2 Butir Telur

1/2 Sdm Bubuk Kayu Manis

20 MI Susu

Mentega Cair untuk Memasak

Topping :

15 Gr Nutella®



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

Langkah - Langkah Pembuatan

- 1 Ratakan irisan roti dengan penggilas adonan.
- 2 Lelehkan 50 Gr Mentega lalu sisihkan dan biarkan dingin.
- 3 Dalam mangkuk, campur mentega cair, gula merah dan 2 Sdm bubuk kayu manis. Campur dengan baik
- 4 Oleskan adonan ke roti dan gulung dengan membentuk cerutu kecil.
- 5 Di mangkuk lain, Campur 2 telur, 1/2 Sdt bubuk kayu manis dan 20 Ml susu. Kocok hingga halus.
- 6 Lelehkan sedikit mentega di dalam wajan untuk memasak.
- 7 Gulung irisan roti yang sudah digulung ke dalam adonan telur dan masukkan ke dalam wajan dengan api kecil.
- 8 Masak sampai berwarna coklat keemasan.
- 9 Untuk penyajian, oleskan 15 Gr Nutella®.