

RESEP

# Pancakes Mini dengan Nutella®

Mudah

55 mnt



## BAHAN

**untuk 8 porsi**

1/2 Cangkir Tepung Multiguna

Garam Secukupnya

2 Sendok Teh Gula

1 Butir Telur

1/2 Cangkir Susu

1 Sendok Minyak Bunga Matahari

1/4 Sendok Teh Bubuk Kue

Nutella®



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

## Langkah - Langkah Pembuatan

- 1** Pisahkan bagian kuning dan putih telur pada dua wadah berbeda.
- 2** Pada wadah pertama, tambahkan garam pada putih telur dan aduk hingga adonan mengental. Pada wadah kedua tambahkan gula pada kuning telur dan aduk hingga merata. Kemudian tambahkan tepung dan bubuk kue. Campur kedua adonan dan aduk hingga merata. Simpan adonan dalam kulkas selama 15 menit.
- 3** Dengan wajan yg tidak lengket (non-stick), panaskan minyak bunga matahari dan tuang adonan membentuk lingkaran-lingkaran kecil. Biakan setiap sisi masak selama 2 menit sebelum dibalik satu kali hingga kedua sisi berwarna coklat keemas-an.
- 4** Oleskan setengah sendok Nutella<sup>®</sup> pada setiap pancake dan tambakan buah kesukaan Anda.  
Selamat menikmati.

### Quick Tip

Agar pancake empuk, jangan aduk adonan terlalu lama!