

RESEP

Roti Goreng Nutella®

Mudah

7 mnt



BAHAN UNTUK 1 PORSI

5 Irisan Roti Putih (Tanpa Pinggiran)

50 Gr Mentega

30 Gr Gula Merah

1 teaspoon Bubuk Kayu Manis

Sejumput Garam

Untuk Pelapisan

2 Butir Telur

1/2 Sdm Bubuk Kayu Manis

20 MI Susu

Mentega Cair untuk Memasak

100 gr breadcrumbs

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.

Lelehkan 50 Gr Mentega lalu sisihkan dan biarkan dingin.

Dalam mangkuk, campur mentega cair, gula merah dan 1 teaspoon bubuk kayu manis. Campur dengan baik

Oleskan adonan ke roti dan gulung dengan membentuk cerutu kecil.



2

Di mangkuk lain, Campur 2 telur, 1/2 Sdt bubuk kayu manis dan 20 ml susu. Kocok hingga halus.

Lelehkan sedikit mentega di dalam wajan untuk memasak.

Gulung irisan roti yang sudah digulung ke dalam adonan telur dan masukkan ke dalam wajan dengan api kecil.

**3**

Masak sampai berwarna coklat keemasan.

Untuk penyajian, oleskan 15 Gr Nutella®.