

RESEP

Banana Foldies dengan Nutella®

Sedang

45 mnt



INGRÉDIENTS

FOR 4 PORTIONS

3 telur

2gr garam

250gr tepung terigu

550ml susu segar

40ml minyak

1 tsp ekstrak vanilla

1 pisang Uli

40gr Nutella®

20gr hazelnut sangrai

5 pcs of Strawberry

Nutella® (15g/portion)

Garnish:

Powdered sugar

Utensils:

Penggorengan teflon

Spatula karet

Spatula

Saringan untuk pendinginan crepe

Pisau kecil

Talenan

Mangkok stainless



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



1

Kocok telur hingga menyatu. Di dalam mangkok, masukan telur, garam, susu, tepung terigu, minyak, dan ekstrak vanila. Aduk rata. Biarkan adonan istirahat selama 20 menit.

Catatan: Adonan crepe bisa bertahan 3 - 4 hari didalam kulkas. Tutup rapat dengan plastik wrap.



2

Panaskan penggorengan teflon dengan api sedang. Masukan 1.5 centong sayur adonan (50g), ratakan.

Masak crepe dengan api kecil sampai coklat keemasan. Balik crepe dan masak sisi lainnya.

Letakkan crepe diatas talenan, oleskan Nutella[®] diatas crepe dan ratakan.



3

Kupas dan potong pisang membentuk koin. Potong strawberry seperti wedges. Letakan filling di atas crepe dibagi per bagian (1 pisang, 1 strawberry, 1 hazelnut sangrai)

Potong crepe dari sisi paling atas, tapi tidak sepenuhnya (tidak sampai putus). Lakukan sama untuk sisi kiri, kanan, dan bawah. Membagi crepe menjadi 4 bagian. Lakukan yang sama untuk 3 crepe lainnya. (1 porsi = 4 crepe). Sajikan diatas piring, garnish dengan strawberry dan gula halus.