

RESEP

Crispy Egg Bread dengan Nutella®

Mudah

20 mnt



INGRÉDIENTS

FOR 2 PORTIONS

3 potong roti tawar dengan kulit

30gr Nutella®

2 telur

Minyak untuk menggoreng

Garnish:

1 strawberry

15gr Nutella®

Utensil:

Penggorengan

Capitan

Talenan

Pisau roti

Pisau kecil

Saringan

Tissue dapur

Pisau palet

Garpu



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

METHOD

**1**

Kocok 2 telur sampai rata menggunakan garpu atau sumpit. Sisihkan.

**2**

Diatas talenan, oleskan nutella diatas roti (1 sisi saja.) Ratakan. Susun roti seperti yang terlihat di video, potong bagian kulit dengan pisau yang tajam.

Masukan roti ke dalam telur, pastikan seluruh permukaan roti terbalur telur dengan rata.

Panaskan minyak ke 160 - 170 derajat celcius dan goreng roti sampai coklat keemasan di seluruh sisi.

3

Keluarkan roti lalu saring minyak dengan baik.

Masukan Nutella[®] ke dalam pastry bag, lalu drizzle Nutella[®] ke atas roti. Potong strawberry, letakkan diatas roti untuk garnish.

