

RESEP

Apple Pancakes dengan Nutella®

Sedang

40 mnt



INGRÉDIENTS

FOR 3 PORTIONS

290gr tepung terigu

60gr gula pasir

4 sdt baking powder

0.25 sdt soda kue

0.5 sdt garam

400ml susu segar

60gr mentega

2 sdt ekstrak vanila

1 telur

Topping:

1 Apel

Garnish:

5gr hazelnut sangrai

15gr Nutella®

Utensils:

Talenan

Pisau

Penggorengan telfon

Spatula karet

Whisk

Pasty bag

Mangkuk



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

METHOD

**1**

Campur tepung, baking powder, soda kue, dan garam, aduk rata. Sisihkan.



2

Di mangkuk terpisah, kocok telur dan gula menggunakan mixer elektrik hingga kental. (kira kira 5 - 7 menit). Lelehkan mentega dengan api kecil, lalu tambahkan kedalam susu. Tambahkan ekstrak vanilla ke dalam susu. Tuang susu ke dalam adonan telur, aduk rata.

Campurkan adonan basah ke dalam adonan kering secara bertahap. Aduk rata. Saring adonan supaya semakin halus. Biarkan adonan istirahat selama 15 menit.

Adonan pancake dapat bertahan 2 - 3 hari di dalam kulkas. Tutup rapat dengan plastik wrap.

Potong apel menjadi ketebalan 0.5 cm, seperti yang ditunjukkan di video. Simpan potongan apel di dalam air supaya tidak oksidasi.



3

Panaskan teflon dengan api sedang. Masukkan 50gr adonan pancake ke dalam teflon dan tunggu 2 - 3 menit, atau sampai bagian atas mulai kelihatan matang. Letakkan potongan apel di atas pancake, lalu tekan sedikit, biarkan masak 1 menit.

Sangat penting untuk meletakkan potongan apel diatas pancake sebelum pancake benar benar matang sepenuhnya.

**4**

Balik pancake, lalu masak selama 2 menit. (sampai apel matang). Keluarkan pancake dari teflon.

Sajikan pancake diatas piring. 1 porsi = 3 pancake. Masukkan Nutella® ke dalam pastry bag, drizzle Nutella® diatas pancake. Letakkan raspberry untuk garnish. Taburkan hazelnut sangrai.