

RESEP

Lava Risoles dengan Nutella®

Sedang

30 mnt



INGRÉDIENTS

FOR 3 PORTIONS

Crepe:

125gr tepung
 30gr mentega leleh
 1 telur
 300ml susu
 0.5 sdt garam
 Minyak untuk masak
 30gr hazelnut sangrai
 30 gr mentega tawar

Breading:

100gr tepung
 2 telur
 200gr tepung roti

Sauce:

Nutella® 15g

Garnish:

Strawberry



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

METHOD

**1**

Untuk membuat crepe, campurkan tepung terigu, mentega, telur, susu, dan garam. Aduk semua sampai rata. Sihkan.

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



2

Panaskan penggorengan teflon dengan api sedang. Tuang 1 ladle adonan ke dalam penggorengan, ratakan. Masak crepe dengan api sedang selama 3 menit. Balik crepe untuk memasak sisi lainnya.

Setelah matang, letakkan crepe diatas cake rack. Biarkan hingga dingin sepenuhnya.

Letakkan crepe di atas talenan, Letakkan hazelnut di bagian bawah crepe.

Siapkan 3 tempat terpisah berisi tepung terigu, telur, dan tepung roti. Balurkan roti dengan tepung.

Balurkan roti dengan telur, dan terakhir tepung roti. Pastikan seluruh permukaan sudah tertutup tepung roti.



3

Panaskan minyak 170 Celsius dengan api sedang. Masak risoles sampai coklat keemasan. Angkat dari minyak, tiriskan minyak dengan baik. Letakkan risoles diatas tissue dapur.

Sajikan diatas piring. Drizzle dengan Nutella®.