

RESEP

# Martabak Pelangi Batu Karang

Sedang

45 mnt



## INGRÉDIENTS

### FOR 3 PORTIONS

350gr tepung terigu

500ml susu segar

75gr gula pasir

50 gr mentega

1 telur

5gr baking powder

5gr soda kue

5 tetes pewarna makanan hijau

5 tetes pewarna makanan biru

5 tetes pewarna makanan merah

15gr of mentega untuk mengoles

30 gr mentega tawar

#### Filling:

100gr Nutella®

30gr hazelnut sangrai



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

## METHOD

# 1

Kocok telur dengan susu, sisihkan.

Lelehkan mentega diatas api kecil, sisihkan.

Di mangkuk terpisah, campur tepung terigu, gula pasir, baking powder, soda kue. Aduk rata.

Campurkan adonan basah, kedalam adonan kering. Aduk rata.

Jika mentega cair sudah dingin, campurkan ke dalam adonan.

Aduk adonan selama 5 menit hingga rata seluruhnya. Istirahatkan adonan selama 10 - 15 menit.

Bagi adonan ke dalam 3 mangkuk berbeda. Sama rata.

**Note:** Adonan martabak bisa disimpan di dalam kulkas 2 - 3 hari. Tutup rapat dengan plastik wrap.

Berikan pewarna makanan ke masing masing adonan. 1 merah, 1 hijau, 1 biru.

Tuang adonan ke dalam jug, untuk mempermudah proses penakaran.

Panaskan penggorengan teflon dengan api kecil.

Tuang kira kira 3 sendok makan adonan ke atas penggorengan.

Tunggu hingga bagian atas mulai berbuih, lalu taburkan sedikit gula diatas. Tutup penggorengan dan masak hingga matang.



**2**

Masukan nutella ke dalam pastry bag.

Angkat martabak, lalu oleskan sedikit mentega di bagian atas. Masak seluruh adonan menjadi martabak.

Beri Nutella<sup>®</sup> diatas martabak.

**3**

Taburkan dengan hazelnut sangrai.

Lipat martabak, lalu tekan tekan bagian ujung dengan jari anda.

Lakukan ini pada seluruh martabak.

Potong miring martabak, lalu sajikan diatas piring.



