

RESEP

French Toast Rolls dengan Nutella®

Sulit

45 mnt



INGRÉDIENTS

FOR 3 PORTIONS

6 roti tawar tanpa kulit
15gr mentega untuk masak
1 egg telur untuk egg wash

Batter:

360ml susu segar
2 telur
60gr gula pasir
0.5tsp ekstrak vanilla
0.5tsp kayu manis bubuk

Stuffing:

3 pcs strawberry
1 pisang uli

Rub:

100 gr gula kastor atau gula pasir
5gr bubuk kayu manis

Garnish:

15gr Nutella®
berbagai jenis berry

Utensils:

Talenan
Pisau kecil

Capitan

Pastry bag

Sauce dish

Penggorengan teflon

Piring



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

METHOD

1

Untuk membuat adonan french toast. Aduk rata telur, susu, gula pasir, ekstrak vanilla, dan kayu manis bubuk.

Aduk rata, dan istirahatkan selama 10 menit.

Untuk membuat rub, campurkan gula kastor dan bubuk kayu manis. Aduk hingga rata, dan taruh di atas piring.

Di atas talenan, letakkan roti tawar, dan ratakan dengan menggunakan rolling pin. Seperti yang ditunjukkan di video.

BUAH, kupas lalu potong pisang membentuk koin, lalu potong lagi menjadi setengah lingkaran. (sisihkan sedikit untuk garnish)

Potong strawberry menjadi wedges. (sisihkan sedikit untuk garnish)

Letakkan potongan pisang dan strawberry

Oleskan telur di sepanjang tepi roti tawar.

Gulung roti tawar, membentuk lonjong. Sisihkan.





2

Panaskan teflon dengan api sedang, lalu lelehkan mentega.

Masukan roti gulung ke dalam adonan french toast, lalu tunggu beberapa detik.



3

Masak adonan french toast sampai coklat keemasan. Jika teflon sudah kering, tapi french toast belum matang, tambahkan sedikit mentega.

Saat sudah matang, angkat french toast dari api, lalu letakkan diatas piring berisi rub.



4

Taburkan cinnamon rub, ke seluruh bagian french toast.

Sajikan french toast di atas piring dengan menyusun seperti bentuk piramida.

Letakkan potongan strawberry di setiap ujung french toast sebagai garnish.

Garnish piring dengan potongan pisang dan strawberry,

Masukkan nutella ke dalam sauce dish lalu sajikan di samping.