

RESEP

# Pancake in a Mug dengan Nutella®

Mudah

25 mnt



## INGRÉDIENTS

### FOR 1 PORTIONS

290gr tepung terigu

60gr gula pasir

4 sdt baking powder

0.25 sdt soda kue

0.5 sdt garam

440ml susu

60gr mentega

2 sdt vanilla ekstrak

1 telur

15g Nutella®

**Utensil:**

Whisk

Pastry bag

Mangkuk

2 cangkir yang bisa di microwave

Spatula karet

Sumpit



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

## METHOD



1

Di dalam mangkuk aduk rata tepung, baking powder, soda kue, dan garam. Sisihkan

Di mangkuk terpisah, aduk telur dan gula, hingga mengental. Lelehkan mentega dengan api kecil, lalu masukan ke dalam susu. Tambahkan ekstrak vanilla ke dalam susu. Campurkan susu kedalam adonan telur, aduk rata.



2

Campurkan adonan basah kedalam adonan kering. Aduk hingga benar benar rata. Biarkan istirahat selama 3 - 5 menit.

Siapkan 2 cangkir yang dapat di microwave. Isi 0.5 dengan adonan pancake. Masak dengan microwave selama 40 detik.

**3**

Tusuk sumpit ke tengah pancake untuk membuat lubang. Masukkan Nutella® ke dalam pastry bag.

Masukan nutella ke dalam lubang pancake.