

RESEP

Roti goreng pisang dengan Nutella®

Sedang

30 mnt



INGRÉDIENTS

FOR 1 PORTION

4 buah roti tawar tanpa kulit

30gr Nutella®

1 pisang uli

Minyak untuk menggoreng

1 telur untuk egg wash

Breading:

100gr tepung terigu

1 telur

100gr tepung roti

Utensils:

Penggorengan

Saringan

Capitan

Pastry bag

Talenan

Pisau kecil

Garpu

Kuas pastry

Sumpit



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

METHOD



1

Potong pisang menjadi kotak kotak kecil.

Di atas talenan, letakkan potongan pisang di tengah roti tawar.



2

Oleskan egg wash di seluruh tepi roti.

Lipat roti secara diagonal untuk membentuk segitiga.

Tekan ujung roti, dengan garpu pastikan tertutup dengan rapat.

Siapkan 3 tempat untuk tepung, telur (kocok), dan tepung roti.

Balur roti dengan tepung.

3

Masukan ke dalam telur.

Balur roti dengan tepung roti.

Panaskan minyak di penggorengan hingga 160 - 170 Celsius.

Goreng roti hingga coklat keemasan. (3 - 5 menit)

Note: Perhatikan temperatur minyak dengan seksama. Jika minyak kepanasan, roti akan matang sebelum pisang di dalam matang.

Saring minyak dengan baik, letakkan roti diatas tissue dapur.

Biarkan roti hingga dingin.

Biarkan roti menjadi dingin sebelum memasukan Nutella®. Jika masih panas, nutella akan pecah.

Masukan Nutella® ke dalam pastry bag.

Gunakan sumpit untuk menusuk lubang di area bawah roti.

Masukan nutella kedalam lubang.

Sajikan diatas piring.

