

RESEP

# Pancake Satay dengan Nutella®

Sedang

30 mnt



## INGRÉDIENTS

### FOR 1 PORTION

125gr tepung terigu

0.25 tsp soda kue

0.5 tsp baking powder

2gr garam

1 telur

25gr mentega leleh

150gr susu segar

30gr gula pasir

2 pisang uli

5 strawberries

10gr blueberry

15gr Nutella®

#### Utensils:

Tusukan kecil

Mangkuk

Spatula karet

Spatula

Pastry bag

Penggorengan teflon

Piring



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

1

Untuk membuat adonan, campur tepung terigu, garam gula, baking powder, soda kue, dan gula pasir ke dalam mangkok. Aduk rata. Sisihkan.

Di mangkok terpisah, aduk telur hingga rata, sisihkan.

Tambahkan telur kedalam adonan, aduk rata.

Lelehkan mentega diatas api kecil. Biarkan dingin sejenak.

Tambahkan mentega kedalam adonan, aduk rata. Aduk adonan selama 5 menit hingga menyatu.

Biarkan adonan istirahat selama 10 menit.

Adonan pancake dapat disimpan 1 - 2 hari didalam kulkas. Tutup rapat dengan plastik wrap.

Masukan adonan kedalam pastry bag.

Panaskan penggorengan teflon dengan api sedang. Lalu buat pancake kecil menggunakan pastry bag. Kecilkan api.

Sangat penting untuk memasak pancake dengan api kecil. Jika terlalu matang, akan sangat susah untuk ditusuk.





**2**

Tunggu hingga masak (2-3 menit), lalu balik pancake dengan menggunakan tusuk sate atau spatula. Jangan sampai pancake terlalu matang atau gosong.

Biarkan pancake dingin sepenuhnya. Jangan ditutup.



**3**

Potong strawberry tipis tipis. Sisihkan.

Kupas pisang, lalu potong membentuk koin.

Siapkan tusukan satay.

Oleskan sedikit Nutella<sup>®</sup> di bagian bundar pancake. Yang warnanya lebih pucat.

Tusuk pancake dengan urutan berikut (pancake, strawberry, pisang, pancake strawberry, pisang, pancake, strawberry, pisang, pancake, dan terakhir blueberry)

Susun sate pancake diatas piring.

Taburkan gula halus.