



Melezatkan!



20 min



Dorayaki Pisang

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 300 gram Sasa Tepung Pisang Goreng
- 1 sdm Ragi Instant
- 400 ml Air
- 6 butir Telur
- 50 gram Gula Pasir
- 25 gram Mentega, lelehkan

BAHAN ISI FILLING:

- 15 buah Pisang Raja
- 2 sdm Mentega
- 200 gram Whipping Cream Kocok

CARA MEMBUAT

- Campur [Sasa Tepung Pisang Goreng](#), ragi instant, air, telur dan gula pasir, aduk hingga tercampur rata
- Diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang. Masukkan margarine, aduk rata
- Panaskan cetakkan dorayaki/ pan pancake, oles dengan sedikit margarin. Tuang adonan, masak hingga matang, angkat dan sisihkan
- Filling : panaskan mentega, masukkan pisang, masak pisang hingga kecokelatan. Angkat lalu potong-potong
- Ambil satu buah dorayaki, semprotkan whipping cream lalu letakkan potongan pisang diatasnya. Tangkupkan dengan satu buah dorayaki lainnya. Sajikan dengan taburan gula halus