



50 min



Durian Crepes

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 1 butir telur
- 85 gr tepung protein sedang
- 65 gr [Sasa Santan Cair Omega 3](#)
- 120 ml air
- 1 sdt minyak goreng
- Sejumput garam
- 2-3 tetes pewarna makanan
- Daging buah durian, whipping cream, gula halus

CARA MEMBUAT

1. Campur telur, susu, santan kelapa, tepung terigu, maizena, gula halus.
2. Aduk rata semua bahan.
3. Siapkan pan dan panaskan dengan api kecil.
4. Tuang adonan pancake diatas pan, masak 1-2 menit.
5. Siapkan whipped cream dan buah mangga potong.
6. Ambil selembar crepe dan isi dengan whipped cream dan mangga
7. Lipat bentuk persegi .