Melezatkan!

Nanas dan Apel Goreng Ala Sasa

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 3 buah apel Malang ukuran sedang
- 2 sdm air jeruk nipis
- 2 buah nanas madu ukuran kecil
- 1 Sasa Tepung Pisang Goreng Vanilla
- 155 ml air
- 200 gr gula pasir
- 100 ml air hangat

CARA MEMBUAT

1. Lubangi apel Malang menggunakan cetakan ring diameter 2 cm. Lumuri apel dengan air jeruk nipis. Cetak nanas menggunakan cetakan ring diameter 2 cm.
2. Satukan nanas ke dalam lubang apel. Tusuk apel menggunakan tusuk gigi secara horisontal agar nanas tidak mudah terlepas dari apel. Tusuk bagian tengah nanas dengan sumpit kayu. Sisihkan.
3. Untuk adonan tepung, campurkan 1 bungkus Sasa Tepung Pisang Goreng Vanilla dengan 155 ml air. Aduk rata.
4. Celupkan nanas dan apel ke dalam adonan tepung kemudian goreng dalam minyak banyak dan panas hingga kuning keemasan dan garing. Angkat. Tiriskan.
5. Saus Karamel: lelehkan gula pasir di dalam panci berukuran kecil di atas api kecil. Diamkan hingga gula menjadi karamel. Tuangkan air panas, aduk hingga gula larut dan kental.
6. Celupkan apel ke dalam karamel hingga setengah tinggi apel. Letakkan apel di atas wadah datar beralas kertas anti lengket hingga karamel mengeras.

Tips: Pastikan Anda menggunakan api kecil dan wajan anti lengket saat melelehkan gula pasir. Sesaat setelah menuangkan air hangat ke dalam campuran gula, aduk terus menerus sehingga gula larut dalam air.