



Melezatkan!



 20 min

Pancake Ala Sasa

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 1 bungkus [Sasa Tepung Bumbu Pisang Goreng](#)
- 3 sdm air
- 3 sdm gula
- 1 butir telur
- Sejumput garam
- Sejumput natrium siklamat (opsional)
- Mentega secukupnya
- Butter secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Masukkan semua bahan ke dalam wadah, kemudian masukkan air.
2. Oleskan mentega pada teflon, lalu masukkan adonan 2 sdm ke dalam teflon.
3. Masak hingga adonan ada lubang-lubang lalu balik.
4. Masak hingga adonan habis.
5. Sajikan dengan butter di atasnya.