



Melezatkan!

 40 min



---

## Pancake Kurma

### DESKRIPSI

3214

### BAHAN-BAHAN

- 2 telur
- 2 sdm gula pasir
- 1 sachet [Sasa Santan Cair](#) +140 ml air matang
- 180gr tepung terigu
- 2 tsp baking powder
- 2 tsp vanilla extract
- Kurma secukupnya

### CARA MEMBUAT

1. Campurkan semua bahan menjadi satu kecuali kurma. Blend dengan food processor.
2. Setelah tercampur rata, masukan kurma, lalu blend kembali sampai rata.
3. Panaskan wajan anti lengket yang sedikit diminyaki di atas api sedang.
4. Tuangkan perlahan sekitar 1 sdm adonan ke dalam wajan panas.
5. Tunggu sampai gelembung terbentuk di permukaan dan begitu mulai bermunculan, balikkan pancake dan masak sampai kedua sisinya berwarna keemasan.
6. Ulangi sampai semua adonan habis.