



30 min

Pancake Pisang

BAHAN-BAHAN

- 2 buah pisang barangan yang sudah sangat matang
- 70 gr tepung terigu
- 1 butir telur
- 1 sdm mentega, dilelehkan
- 1,5 sdt baking powder
- 1 sdm brown sugar
- 2 sdm santan instan sasa + air dingin hingga 120 ml

CARA MEMBUAT

1. Dalam 1 baskom campur tepung terigu, brown sugar dan baking powder. Aduk rata.
2. Haluskan pisang, campur dengan telur dan campuran sasa intan + air.



Melezatkan!

4. Panaskan panci non stick, tuang 1 sendok sayur adonan, tekan hingga rapi membentuk bulatan.
5. Masak dengan api kecil hingga tampak bolong bolong pada adonan, balik pancake. Masak hingga matang.