



40 min



Pisang Goreng Karamel

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

Pisang Goreng:

- 1 Bungkus [Sasa Tepung Pisang Goreng Vanilla](#)
- 10gr kelapa parut kering
- 60gr (1/4 cup) air
- 1 buah pisang tanduk matang, bagi 3, belah 2
- Minyak untuk menggoreng

Saus Salted Buttery Caramel:

- 25 gr coconut sugar
- 1/2 sdt madu
- 1 sdm air
- 30 gr butter/margarin
- 92 gr Sasa Santan hangat
- 1/4 sdt vanilla
- 1/16 sdt garam (sejumput)



Melezatkan!

Cara Membuat Saus Caramel:

- 1. Campur rata di panci: gula, madu, air, diamkan sampai berbusa, jgn diaduk.
- 2. Airi pinggir panci dengan kuas supaya gula tidak mengkristal.
- 3. Masak 6-7 menit sampai busa hampir hilang.
- 4. Tuang santan hangat, aduk terus sampai halus.
- 5. Masukkan butter, vanilla, garam, aduk sampai butter larut.
- 6. Dinginkan suhu ruang atau simpan di kulkas sampai siap digunakan.

Cara Membuat Pisang Goreng:

- 1. Campur semua bahan, masukkan potongan pisang.
- 2. Goreng sampai kecokelatan.
- 3. Sajikan dengan saus caramel.