



 25 min

Pisang Goreng Rambutan Topping Spesial

BAHAN-BAHAN

- 1 bungkus tepung bumbu pisang goreng sasa
- Secukupnya air es
- 1 sisir pisang kepok
- Secukupnya minyak
- Secukupnya kulit pangsit

Bahan topping:

- Secukupnya coklat glaze
- Secukupnya roasted almond slice
- Secukupnya keju parut
- Secukupnya sprinkle

CARA MEMBUAT

1. Potong pisang sesuai selera



Melezatkan!

3. Potong rawis kulit pangsit.
4. Lumuri pisang dengan adonan basah, lalu balur dengan irisan kulit pangsit.
5. Panaskan minyak, goreng menggunakan api sedang hingga coklat keemasan. Angkat dan tiriskan.
6. Lelehkan coklat glaze. Balur coklat ke bagian atas pisang goreng.
7. Tambahkan roasted almond slice, keju, sprinkle sebagai topping. Sajikan dengan cinta.