



Melezatkan!



 25 min

Pisang Goreng Salted Caramel

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

Bahan Pisang Goreng:

- 1 sisir pisang
- 1 bungkus [Sasa Tepung Pisang Goreng Vanilla](#)
- 100 ml air
- 50 ml minyak

Bahan Salted Caramel:

- 100 gr gula pasir
- 50 gr air
- 60 ml whipping cream cair, hangatkan
- 40 gr mentega

CARA MEMBUAT

1. Potong pisang sesuai selera
2. Siapkan Sasa Tepung Pisang Goreng Vanilla pada bowl besar lalu beri sedikit air. Aduk hingga rata.
3. Lumuri pisang dengan adonan hingga merata. Panaskan minyak goreng lalu goreng pisang hingga matang dan berwarna coklat keemasan. Angkat, tiriskan dan sajikan.
4. Siapkan Saus Salted Caramelnya. Masukkan gula dan air, panaskan sampai berbuih. Jangan diaduk, cukup goyang-goyangkan pancinya. Pastikan api ticak terlalu besar. Masak terus sampai warnanya kecokelatan.
5. Setelah benar-benar larut, masukkan mentega. Aduk terus sekitar 2-3 menit sampai mengental-tahap ini pakai kawat pengocok supaya butter tidak terpisah dari cairan.
6. Masukkan whip cream cair hangat secara perlahan. Aduk sampai mendidih, dan Salted Caramel siap untuk dibalur ke pisang goreng. Balur Pisang Goreng dengan Saus Salted Caramel sesuai selera dan sajikan.