



Melezatkan!



30 min



## Pisang Karamel Saus Santan Ala Sasa

### BAHAN-BAHAN

- 4 buah pisang, potong memanjang
- 6 sdm gula pasir
- 1 sdm mentega

### Saus:

- 300 ml air
- 1 lembar daun pandan
- 1 bungkus [Sasa Santan Bubuk](#)
- Wijen sangrai, secukupnya

### CARA MEMBUAT

1. Rebus air bersama pandan, diamkan hingga mendidih
2. Gulingkan pisang pada gula, panaskan butter diatas pan.
3. Panfried pisang yang sudah dilumuri gula hingga kedua sisinya berubah warna menjadi cokelat. Susun dalam mangkuk.
4. Tuang air pandan kedalam gelas ukur, taburkan Sasa Santan Bubuk, aduk rata.
5. Tuangkan saus karamel ke atas pisang yang sudah disusun diatas mangkuk.
6. Taburi kacang wijen sangrai, sajikan.