



Pisang Pasir Crunchy Ala Sasa

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 15 buah pisang kepok, bentuk kipas
- 1 bungkus [Sasa Tepung Pisang Goreng](#), dicampur 155 ml air
- 3 sdm selai kacang, campur ke dalam adonan
- 400 gr parnir orange, sebagai balutan

CARA MEMBUAT

1. Campur selai kacang kedalam adonan tepung, aduk rata.
2. Celupkan pisang lalu gulingkan dalam tepung parnir sambil ditekan-tekan.
3. Goreng dalam minyak panas sedang sampai crispy, angkat.
4. Beri topping dark cooking chocolate, sajikan.