



 30 min

Pisang Plenet Saus Kinca

BAHAN-BAHAN

- 6 buah pisang kepok, pipihkan
- 70 gr Sasa Tepung Pisang Goreng
- 50 ml air

Saus Kinca:

- 200 ml air
- ½ bks Sasa Santan Cair
- 2 sdm gula merah iris
- ¼ sdt garam
- 1 sdm maizena, larutkan



Melezatkan!

CARA MEMBUAT

1. Larutkan Sasa Tepung Pisang Goreng dengan air, aduk rata. Celupkan pisang ke dalam adonan tepung lalu goreng hingga kuning keemasan, angkat lalu sisihkan.
2. Didihkan air lalu tambahkan Sasa Santan Cair. Masukkan gula merah dan garam, aduk rata lalu tambahkan larutan maizena. Masak sampai kuah mengental.
3. Sajikan pisang goreng dengan saus kinca.