



Melezatkan!



Roti Goreng Ovomaltine

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 10 lembar roti tawar kecil
- 150 gr coklat ovomaltine
- 5 lembar keju slice
- 1 bungkus [Sasa Tepung Pisang Goreng Rasa Vanilla 225 gr](#)
- 155 ml air
- Minyak untuk menggoreng secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Olesi setiap lembar roti dengan ovomaltine lalu beri selembar keju, tangkupkan hingga rapih.
2. Larutkan 1 bungkus Sasa Tepung Pisang Goreng Rasa Vanilla dengan 155 ml air, aduk rata lalu masukkan roti satu persatu hingga terbalut rata.
3. Goreng roti dalam minyak panas hingga kuning kecoklatan dan matang, angkat dan tiriskan.
4. Buat kremes menggunakan sisa adonan.
5. Sajikan roti dengan kremes. Untuk tampilan lebih menarik, roti dapat dicetak menggunakan bread cutter atau cetakan kue sebelum dicelupkan dalam adonan.