



40 min



Roti Jala Pandan

DESKRIPSI

5048

BAHAN-BAHAN

- 150 gr [Sasa Tepung Pisang Goreng Vanilla](#)
- 1 butir telur
- 50 ml [Sasa santan omega 3](#)
- 1/4 sdt garam
- 2 sdm minyak goreng
- 1/2 sdt pasta pandan atau 30 ml air pandan

Bahan-bahan saus:

- 40 gr gula merah
- 20 ml [Sasa Santan Omega 3](#)
- 1 lembar daun pandan
- 100 ml air

CARA MEMBUAT

1. Haluskan 6 daun pandan + 30 ml air.
2. Campurkan adonan roti jala.



Melezatkan!

4. Lipat dan gulung roti jala, sajikan dengan saus gula merah.