

Remas.nu

Pisang Goreng Remas

~ Yeni Ariana ~

Saking banyak nya pisang di kulkas , akhirnya bingung mau diapain...berpikir sama suami dan akhirnya muncul lah ide untuk buat Pisang Goreng Remas ini☐☐ **#ResepPertamaku**



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **10** pisang (jenis apa saja)
- **6 sdm** tepung beras (Rose Brand)
- **1 sdt** garam
- **secukupnya** Air putih
- **secukupnya** Gula pasir
- **secukupnya** Minyak goreng

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Kupas pisang nya dan potong kecil-kecil lalu hancurkan sampe halus (sesuai keinginan).
- Buat adonan tepung, masukan semua bahan (Tepung beras,garam,gula dan air), jangan ampe encer yaa adonan nya. Lalu masukan pisang yang sudah halus tersebut ke dlm adonan tepung dan campur rata.
- Siapkan minyak goreng, dan goreng adonan pisang goreng remasnya, tunggu sampai kuning keemasan. Angkat, tiriskan dan siap di santap☺☺

resepmasakan.ub

Resep-resep Terkait

- [Lumpia Ayam Bihun](#)



- [Bubur Hunkwee Keju](#)



- [Fuyung Hai Bakso Sapi](#)

