

Remas.nu

Pisang Remas

~ Hadleny Kitchen ~

Kenapa saya kasih nama pisang remas? Karena saat bikinnya diremas2 sampe pisangnya hancur. Klo dikampung saya namanya buah rengas. Enak banget buat cemilan temen ngopi atau ngeteh. Bikinnya juga gampang. Ada stok pisang yang udah mateng banget sampe kulitnya udah kehitaman & bau ranumnya wangi banget. Tapi saya ga tau nama pisangnya apa, biasanya sering dimakan tanpa diolah. Bisa juga pake pisang ambon, pisang raja atau pisang uli tergantung stok yang ada aja

#tantanganakhirtahun
#masakditahunbaru



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **2 buah** pisang matang (yang udah ranum banget/kulitnya kehitaman)
- **150 gr** terigu protein sedang
- **4 sdt** gula pasir
- **Sejumput** garam
- **1/2 sdm** margarin
- **1/2 sdt** baking powder double acting
- **Secukupnya** air
- **Secukupnya** minyak goreng

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Campur pisang, terigu, gula pasir, garam & margarin. Remas2 hingga pisang hancur & tercampur rata
- Tuang air sedikit sedikit hingga kekentalan adonannya sedang
- Tambahkan baking powder. Diamkan kurleb 20 menit
- Panaskan minyak goreng. Goreng hingga kuning kecoklatan dengan api sedang. Angkat & sajikan

resepmasakan.us

PISANG REMAS



hadlery kitchen

resek

Resep-resep Terkait

- [Terong Babanam Sambal Terasi](#)



- [Kwetiau Homemade Siram Pecel Sayuran](#)



- [Pecel Pincuk](#)



- [Nasi Bogana khas Tegal](#)

