

Remas.nu

Pisang Remas

~ Ranny Andriana ~

Malam gini hujan deras, gak bisa kemana2 jadinya diem dirumah. Gak tau mau ngapain yaudah bikin cemilan.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **5 buah** pisang
- **2 sendok sayur** tepung terigu (sendok sayur kecil)
- **4 sdm** gula pasir
- **2 sdm** skm
- **Secukupnya** baking powder
- **Secukupnya** esen vanila
- **Secukupnya** air
- Minyak untuk menggoreng

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan bahan yang akan digunakan.
- Potong pisang menjadi beberapa bagian kecil (saya potong dadu).
- Campurkan semua bahan kemudian aduk hingga tercampur rata.
- Panaskan minyak dengan api kecil ke sedang (agar bagian dalam pisang matang). Ambil 1 sendok sayur adonan kemudian digoreng. Lakukan sampai adonan habis.
- Setelah matang, warna kecoklatan. Angkat dan tiriskan atau letakkan dipiring yang sudah dialasi tisu makan untuk meresap minyak.



- Pisang remas siap dinikmati dengan segelas lemon tea hangat.



Resep-resep Terkait

- [Chochips Cookies](#)



- [Stik Coklat Keju](#)



- [Putri Salju](#)



- [Thumbprint Cookies](#)

