

Remas.nu

Mandafa

~ Dina_Khansa ~

Aneka olahan pisang dari macam macam daerah Indonesia.
Kali ini aku ajak jalan2 ke Sulawesi yukkk ☺☺☺
Kali ini tentang olahan pisang...
Secara lumer enakk, bikinnya pun mudahh..
Rasa mirip Carang Gesing tapi versi lumerr dingin lebih nikmatt ayoo dicobaain ☺

#semangcook_sebuahrasa
#semangcookhokya
#cookpadcommunity_Semarang
#dinamasakmanisan



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- Bahan A
- **2 butir** telur
- **100 gram** gula pasir
- **500 ml** santan
- **10-12** pisang kepok
- **1 sdt** vanili
- Bahan B
- **50 gram** tepung beras
- **500 ml** santan
- **2 sdm** gula pasir
- **1,5 sdt** garam
- **1 sachet** SKM putih

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Blender semua bahan A, hingga halus sisihkan

resepmasakan.us







- Panaskan kukusan,tuang adonan A kedalam cup, gelas mini kukus selama 20 menit

resepmasakan.us



- Siapkan bahan B lalu masak hingga rata aduk dengan bantuan whisk agar tidak bergerindil, sisihkan

resepmasakan.us





- Setelah bahan A matang, tambahkan bahan B tuang dengan bantuan sendok, dapat disajikan masukkan kulkas sajikan dingin leboh nikkatt lumerr...□



- Ayoo enak banget ini tuk sajian penutup rekomended □





dina khansa 20

Resep-resep Terkait

- [Manisan Buah Kedondong](#)



- [Kare Ayam](#)



- [Bolu Macan Sukses tanpa BP/ SP](#)



- [Pepes Tempe Jamur Teri ala Tumini](#)

