



## Pisang Goreng Saus Cokelat

Bilik » Dapur | Senin, 3 Januari 2011 00:30

**Penulis : Eva Mislia**

### Bahan Utama

- # 10 buah pisang raja.
- # Minyak untuk menggoreng.

### Bahan Adonan

- # 250 ml susu cair.
- # 125 gram margarine.
- # 1 sdm gula pasir.
- # 100 gram tepung terigu.
- # 4 butir telur.

### Bahan Saus

- # 250 gram cokelat masak, lelehkan.
- # 200 ml krim kental.
- # 50 gram gula pasir.
- # 50 ml air.

### Bahan Hiasan

- # Buah stroberi segar.

### Cara Membuat

- # Didihkan air bersama margarine dan gula pasir. Setelah mendidih, masukkan tepung terigu, aduk rata, dan masak hingga menjadi pasta adonan yang kalis. Angkat.
- # Setelah agak dingin, masukkan telur satu persatu dan aduk rata hingga menjadi adonan yang kental.
- # Saus : Campur cokelat masak leleh, krim kental, gula pasir, dan air. Aduk rata, didihkan, angkat.
- # Pisang raja dipotong menurut selera dan panaskan minyak goreng.
- # Celupkan pisang ke dalam adonan dan goreng hingga berwarna kecoklatan. Angkat.
- # Sajikan hangat dengan saus cokelat dan hias dengan buah stroberi segar.

Porsi : Untuk 30 potong.