



Pancake Saus Coklat

Bilik » Dapur | Ahad, 22 Mei 2011 16:30

Penulis : Rianfita Ria S.

Saya penggemar berat pancake alias panekuk kalo bahasa Belanda-nya. Toko yang jual pancake di Jogja belum sempat dikunjungi semua, tapi kalau lagi mudik, saya sempatkan bereksperimen membuat pancake. Biasanya kalau orang Belanda pancakenya di gulung dan sebelum digulung biasanya dikasih taburan gula halus atau olesi selai coklat. Setelah digulung, potong kecil-kecil. Kalo saya lebih suka yang dadar dan adonannya lebih tebal, jadi kalau dimakan berasa empuk.

Bahan Utama

- # 150 gram tepung terigu.
- # 50 gram gula halus.
- # 10 gram baking powder.
- # 2 butir telur.
- # 150 ml susu cair.
- # 60 gram mentega.

Bahan Saus Cokelat

- # 75 gram gula pasir.
- # 75 ml air.
- # 1 ruas kayu manis.
- # 150 gram dark cooking chocolate, potong kecil-kecil.
- # 2 sdm rhum, bila suka.

Cara Membuat

Saus Cokelat : Masak gula pasir, air, dan kayu manis hingga larut, angkat. Tambahkan dark cooking chocolate, aduk hingga larut, saring. Tambahkan rhum, aduk rata. Angkat, sisihkan.

Campur terigu, gula halus, dan baking powder, aduk rata. Masukkan telur dan susu cair, aduk hingga rata. Masukkan mentega cair, aduk terus hingga rata.

Panaskan pan dadar diameter 10 cm. Tuang adonan, masak hingga matang, angkat. Lakukan hal yang sama hingga bahan habis.

Sajikan pancake dengan saus cokelat segera.

Resep diambil dari Buku "Ornamen Kue dari Cokelat".

Pancake bisa kita tambahkan pisang atau apapun sesuai selera teman-teman.

Selamat mencoba makanan favorit saya.