



Ooki Dorayaki Banana Cheese

Bilik » Dapur | Ahad, 1 April 2012 12:30

Penulis : Sri Yayu Indriyani R.

Bahan

- Tepung hot cake 150 gr
- Telur 1 butir
- Susu 140 cc
- Pisang potong-potong
- Keju parut
- Mentega untuk menggoreng

Cara Membuat

1. Masukkan dalam wadah, tepung hot cake
2. Masukkan telur dan susu, aduk rata
3. Masukkan pisang yang sudah dipotong-potong
4. Panaskan wajan, masukan mentega tunggu sampai meleleh
5. Masukkan adonan dalam wajan, taburi dengan keju
6. Tutup wajan, tunggu 20 menit.
7. Martabak banana cheese siap dinikmati dengan teh hangat