



Pisang Gapit

Bilik » Dapur | Ahad, 22 Desember 2013 23:00

Penulis : Yanti Afriyani

Bahan Utama

- # 9 buah pisang kepok.
- # Margarin untuk olesan.

Bahan Kuah Santan

- # Santan 400 cc.
- # 50 gram gula merah.
- # Tepung maizena (larutkan dengan sedikit air), daun pandan, dan garam secukupnya.

Cara Membuat

- # Rebus gula merah dengan air sampai mendidih. Angkat. Saring.
- # Rebus kembali larutan gula merah dengan santan dan daun pandan, tambahkan larutan maizena dan garam. Aduk rata.
- # Panggang pisang. Olesi margarin, panggang kembali sampai agak terbakar. Panggang dengan wajan anti lengket.
- # Sajikan pisang, tuangi dengan saus gula merah dan taburan keju.

Diambil dari anekaresepmasakan.net