

PISANG NUGGET



Aneka Kue dan Pemanis



Gula Kristal Rose Brand



Minyak Goreng Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan:

- 2 btr Telur
- 100 gr Terigu
- 15 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 30 gr Susu bubuk
- 4 bh Pisang
- 2 btr Telur (untuk lapisan menggoreng)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



Secukupnya Tepung roti (untuk lapisan menggoreng)
Secukupnya Garam (untuk dimasukkan ke tepung roti supaya lebih gurih)
Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND (untuk menggoreng)
Secukupnya Mesis/coklat/keju/sesuai selera (untuk topping)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



CARA MEMASAK

1. Masukkan telur, terigu, Gula Pasir ROSE BRAND, susu bubuk, dan pisang ke dalam blender.
2. Haluskan menjadi adonan, lalu tuang ke loyang.
3. Kukus adonan sekitar 15-20 menit, lalu angkat.
4. Potong adonan yang telah dikukus menjadi beberapa bagian.
5. Celupkan adonan pisang ke dalam telur dan tepung roti.
6. Goreng hingga matang, lalu angkat.
7. Beri topping sesuai selera.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

