

Roti pisang



Keperluan:

4 iji gedang rojo sing tuwo (1 iji pisang tanduk kulite sing wis ireng)
250 gr glepung trigu sing wis ono ragine (zelfrijzend bakmeel)
175 gr gulo putih
100 ml susu encer
2 endog pitik.
1 bungkus vanille.
1½ sendok makan coklat bubuk

Corone Nggawe:

- Gedang dicacah alus nganti ajur temenan, (utowo di blender alus) lebokke ning glepung mau, aduk-aduk roto.
- Gulo putih karo endog pitik dikocok nganti mumbul, banjur lebokke ning adonan glepung Campurno susu encer mau, Aduk (roeren) sing roto.
- Dibage loro, sebagean di-kek-i coklat bubuk, aduk roto.
- Siapno cetakan roti, sing wis diolesi karo mertego, lebokke sing putih disik, lagi tumpangi adonan coklat-e.
- Dekek ning oven panas 175 C ± 30 menit.
- Angkat yen wis mateng. Yen ngirisi yen wis adem tenan.
- Sajekno kanggo ngancani ngombe teh & kopi.

Tip:

Iki gampang lan cepet banget nggawene, kanggo yen dadakan nompo tamu, utowo nggo oleh-oleh.