

PISANG HARUM MANIS



Bahan-bahan A:

200	gm	Tepung Blue Key Halus Lagi Putih
100	gm	Mentega
100	biji	Gula Kastor
1	tsp gm	Perisa Pisang Star Brand
100	gm	Badam kisar

Bahan-bahan B:

500	gm	Pisang Berangan
1	tsp	Serbuk Kulit Kayu Manis
50	gm	Kismis
50	gm	Gula merah
20	gm	Gula kastor

Hiasan:

Gula Aising

Strawberi

Daun Pudina

1. Campurkan semua Bahan A dan jadikan ia serbuk.
2. Potong pisang nipis dan campurkan kesemua Bahan B.
3. Masukkan Bahan B ke dalam acuan souffle dan taburkan Bahan A di atas.
4. Bakar selama 40 minit pada suhu 180°C .