

PUDING HAZELNUT PISANG BERCOKLAT

Bahan-bahan :

65 gm	Mentega
25 gm	Gula icing
3 biji	Telur kuning Seri Murni
50 gm	Coklat – dicairkan
25 gm	Tepung Blue Key Halus Lagi Putih
50 gm	Serbuk kacang hazelnut – dipanggang
1 gm	Serbuk penaik
10 gm	Serbuk koko
3 biji	Telur putih Seri Murni
25 gm	Gula halus
3 biji	Pisang Emas
50 gm	Kacang pecan – dipanggang



Cara-cara membuat :

1. Bancuhan pertama , pukul mentega dan gula icing sehingga kembang.
2. Masukkan telur kuning dan coklat . Kacau hingga sehati .
3. Campurkan pula tepung , serbuk kacang hazelnut , serbuk penaik dan serbuk koko . Kacau sehati.
4. Kemudian masukkan kacang pecan yang telah di cincang dan pisang emas yang telah dipotong dadu .
5. Sediakan bancuhan kedua dengan memukul telur putih sehingga kembang.
6. Kemudian masukkan telur putih sedikit demi sedikit.
7. Setelah bancuhan kedua siap , campurkan ia ke dalam bancuhan yang pertama .
8. Sapukan gris mentega pada acuan dan tuangkan adunan yang telah siap kedalamnya . Bakar pada suhu 180°C