

Dorayaki ala Bamboe



Bahan:

- 1 sachet Bamboe Tepung Pisang Goreng 80gr
- 80gr Gula
- 1gr Baking soda
- 10ml Madu
- 1 butir Telur
- 60ml Air

Cooking Direction:

1. Campurkan gula, telur, baking soda, dan madu, aduk sampai merata
2. Masukkan Bamboe tepung pisang goreng dan air, aduk hingga menjadi adonan.
3. Panggang adonan dengan takaran 2sdm diatas Teflon yang telah diolesi minyak dengan takaran 2sdm hingga kecoklatan. Sampai adonan habis
4. Ambil satu sisi kue dorayaki yg sudah matang, isi dengan keju parut dan tutup dengan satu sisi yg lain
5. Sajikan selagi hangat.