

*Remas.nu*

## Pizza Pisang Keju

~ Dapur ala mama jasmine ~

Cemilan di sore hari yg simple dan enak, pastinya resep dari @dapurkobe selalu membuat masakan dan cemilan sangat gampang dibikannya dan sangat memudahkan utk IRT yg lagi rempong dg bayinya utk cepat membuatnya ☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **5 buah** pisang talas
- **1 bungkus** Kobe Tepung Pisang Goreng Crispy (70gr)
- **115 ml** air
- **1 sdm** margarine
- **1 sdm** gula pasir
- **secukupnya** Keju parut

remas.nu

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Potong" pisang bulat memanjang kemudian sisihkan
- Campurkan kobe tepung pisang goreng crispy dg air aduk hingga tercampur merata
- Panaskan margarine kemudian taburi gula pasir lalu susun pisang di atas teflonnya
- Tuang adonan tepung di atasnya dan masak hingga kedua sisi matang (dg api sedang)
- Jika sudah matang taburi dg keju parut di atasnya dan siap disajikan

# Resep-resep Terkait

---

- [Sandwich Telur + Sirih Bumi](#)



- [Bolu Oreo](#)



- [Mie Instan Sehat](#)



- [Martabak Pukis Mie](#)

