

Dadar Gulung Pandan



Bahan utama:

- 100 gr tepung beras
- 30 gr gula
- sejumput garam
- 3 butir telur
- 250 ml santan
- 2 sdm minyak sayur
- 1 sdm pasta pandan KOEPOE KOEPOE

Bahan Sirup Gula Jawa:

- 375 gr gula jawa (gula aren)
- 250 ml air

Bahan Isi Kelapa:

- 125 ml sirup gula jawa
- 125 gr kelapa parut
- 1 helai daun pandan

Cara membuat:

1. Untuk membuat adonan dadar, campurkan seluruh bahan utama ke dalam mangkuk besar, kocok rata dengan menggunakan pengocok telur hingga seluruh bahan tercampur sempurna dan tidak ada gumpalan. Adonan harus bertekstur cair yang rata
2. Panaskan Teflon anti lengket di atas api kecil, tambahkan 4 sendok makan adonan untuk pancake yang tipis
3. Balik pancake ketika sudah matang, angkat ketika kedua sisi sudah matang. Biarkan dingin dalam suhu ruangan
4. Siapkan sirup gula jawa. Campurkan gula jawa dengan air dalam panci dan letakkan di atas api kecil, biarkan hingga mendidih selama 10 menit. Angkat dari api dan biarkan dingin sebelum digunakan

5. Siapkan isian kelapa. Panaskan sirup gula jawa di atas wajan. Tambahkan parutan kelapa dan daun pandan, aduk rata. Masak diatas api kecil selama 2 menit
6. Letakkan 1 sendok makan isian di tengah selembar pancake, lipat bagian kiri dan kanan pancake, kemudian gulung bagian atas dan bawahnya