

Pancake Praktis KOEPOE KOEPOE



Bahan utama:

- 600 gr tepung terigu
- 3 sdm baking powder KOEPOE KOEPOE
- 2 sdt soda kue KOEPOE KOEPOE
- ½-1 sdt garam
- 40 gr gula pasir halus
- 1 butir telur
- 250 ml susu cair
- 1 sdm mentega tawar, cairkan
- 1 sdt vanilla crystal KOEPOE KOEPOE

Cara membuat:

1. Campurkan semua bahan adonan kering dan simpan dalam toples gelas
2. Aduk rata 150 gr adonan kering dengan semua adonan basah
3. Panaskan pinggan datar antilengket dan tidak perlu menambahkan minyak
4. Ambil 2 sdm adonan dan tuang ke atas pinggan
5. Balik saat muncul gelembung-gelembung di permukaan pancake
6. Masak hingga coklat keemasan, sajikan dengan syrup/selai/buah segar sesuai selera.