WINGKO PISANG

Bahan Utama;

4 pisang kepok yang sudah matang

Bahan 1:

200gr Tepung ketan

200gr Gula pasir

400gr Kelapa parut

½ sdt garam

100gr Margarine

2 butir telur

Cara membuatnya:

1.Haluskan Bahan Utama ,sisihkan

2.Bahan 1 campur semua,kemudian masukkan bahan Utama dan aduk sama semua sampai tercampur rata

3.Panggang dengan cetakan,dengan api ,tutup

4.Balik adonan jika bawanya sudah berubah warna

5.Setelah matang,angkat,kemas,hidangkan