

Cara membuat roti pisang keju

Isi: Tumis pisang sebentar hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat dan taburi gula bubuk. Biarkan dingin lalu potong menjadi dua bagian. Setelah adonan diadoni, diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang dua kali lebih besar. Kempiskan adonan lalu potong dan timbang masing-masing 15 gram. Bentuk bulat dan biarkan selama 15 menit. Roll adonan, letakkan potongan pisang dan keju, lipat lalu gulung. Letakkan dan susun di atas loyang datar yang sudah diolesi margarin hingga rata. Diamkan selama 60 menit kemudian poles atasnya dengan susu evaporated hingga rata. Panggang ke dalam oven dengan suhu sekitar 200 derajat celsius selama 10 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan, angkat. Selagi masih panas, olesi dengan mentega, sajikan roti pisang untuk camilan.