

Olahan berbahan baku pisang

BROWNIES PISANG

Bahan :

1. 5 butir telur
2. 250gr gula pasir
3. 75gr coklat blok
4. 3 sdm coklat bubuk
5. 150gr tepung terigu
6. 300gr pisang raja bandung(6-8 buah)
7. 100cc minyak goreng
8. 75gr margarin
9. 100cc susu cair/air (1/2 gelas)
10. 1sdm ovalet

Cara Membuat :

1. Kukus pisang sampai matang.
2. (Coklat blok + coklat bubuk + margarin + minyak goreng) di kukus sampai mencair.
3. Pisang yang telah matang di ambil bijinya kemudian di haluskan dan tambahkan susu bubuk.
4. Pisahkan putih dan kuning telur.
5. (ovalet + putih telur + gula pasir) mixer dengan kecepatan penuh sampai halus sampai gelembung - gelembung pada adonan hilang.
6. Setelah gelembung pada adonan hilang masukan kuning telur yang telah di pisahkan.
7. Masukan tepung terigu (kurangi kecepatan pada mixer) sampai rata.
8. Masukan pisang yg telah di haluskan pada loyang
9. Beri plastik pada loyang, tuangkan adonan.
10. Kukus 40 – 45 menit.

Nugget Bonggol Pisang

Bahan-bahan:

- 300 gr bonggol pisang yg sudah dikukus,
- 200 gr daging ayam giling
- 2 butir telur
- 3 lembar roti tawar, hilangkan pinggirnya
- Tepung panir/tepung roti
- 150 susu
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt lada
- 150 gr bawang bombay, cincang halus
- 2 sdt saus
- Minyak secukupnya

Cara Membuat Nugget Bonggol pisang:

1. Campurkan roti tawar bersama susu dan aduk hingga roti benar-benar hancur.
2. Tambahkan bonggol pisang dan daging ayam (yang telah di cincang), aduk hingga rata.
3. Masukkan bawang bombay, garam, lada, gula pasir dan telur. Aduk kembali hingga rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang yang telah diolesi margarin dan dilapisi kulit roti.
5. Kukus adonan selama 30 menit hingga adonan benar-benar matang merata.
6. Cetak nugget dengan ukuran sesuai dengan selera anda.
7. Celupkan potongan nugget ke dalam telur yang telah di kocok lalu gulingkan di atas tepung panir.
8. Simpan dalam wadah dan kemudian masukkan ke dalam freezer sekitar 2 jam.
9. Keluarkan nugget dari dalam freezer dan diamkan sebentar.
10. Goreng adonan nugget hingga berwarna kuning keemasan atau sampai matang.
11. Angkat dan nugget sudah dapat dihidangkan di piring saji.

