

Resep Pisang Goreng Kipas Crispy

Ditulis oleh Rina Ariyani

Selasa, 19 Juni 2012 15:10 - Terakhir Diperbaharui Sabtu, 22 Juni 2013 00:12

Resep Pisang Goreng Kipas Crispy



Pisang goreng, tentu semua orang kenal dengan penganan yang satu ini. Namun tahukah anda dengan pisang goreng kipas crispy, makanan khas Pontianak ini mempunyai ciri khas tersendiri dalam membuat pisang goreng. Yaitu dengan cara di belah seperti kipas di lapisi tepung crispy yang renyah dan lezat. Anda bisa membuatnya sendiri dari pada jauh jauh datang ke Pontianak, berikut ini resep pisang goreng kipas crispy yang bisa anda buat dan menjadi teman keluarga saat menonton TV

Resep Pisang Goreng Kipas Crispy

Bahan Utama :

Pisang kepok seperlunya

Bahan adonan 1 :

Resep Pisang Goreng Kipas Crispy

Ditulis oleh Rina Ariyani

Selasa, 19 Juni 2012 15:10 - Terakhir Diperbaharui Sabtu, 22 Juni 2013 00:12

- 360 gr tepung protein rendah
- 40 gr tepung tapioka
- 40 gr tepung custard
- 2 sendok teh baking powder
- 2 butir telur
- 2 sendok teh garam
- 2 sendok makan gula
- 500 mili liter air

Bahan adonan 2 :

tepung panir atau tepung roti

Cara membuat pisang goreng kipas crispy

Resep Pisang Goreng Kipas Crispy

Ditulis oleh Rina Ariyani

Selasa, 19 Juni 2012 15:10 - Terakhir Diperbaharui Sabtu, 22 Juni 2013 00:12

- Buang kulit pisang, bentuk pisang seperti kapas (belah pisang menjadi beberapa bagian{tapi jangan sampai putus}lalu lebarkan) , sisihkan
- Campur dan aduk bahan adonan 1 sampai rata
- Simpan bahan adonan 2 kedalam piring
- Celupkan pisang ke bahan adonan 1 kemudian pindahkan ke bahan adonan 2 hingga terbalut rata
- Goreng menggunakan api sedang hingga kuning kecoklatan, angkat dan siap di hidangkan.
- Selamat menikmati pisang goreng kipas crispy buatan anda