

Roti pisang gandum kuda & coklat

Ingrédients

- 3 pisang sekitar 375g
- 30g gula muscovado
- 110g telur (2 telur besar)
- 50g susu
- 75g tepung soba
- 5g ragi kimia
- 115g tepung
- 110g keping coklat

Préparation

1. Pisang terlalu matang dan ingin mencoba resep baru?
2. Inilah banana bread baru, kali ini versi soba & coklat hitam Resepnya sangat sederhana dan cepat, seperti biasanya dengan resep berbahan dasar pisang, semakin matang semakin baik.
3. Haluskan pisang, tambahkan gula.
4. Masukkan telur satu per satu, lalu susu.
5. Selanjutnya, tambahkan tepung dan ragi yang telah diayak.
6. Selesaikan dengan keping coklat.
7. Tuang ke dalam loyang yang telah dipoles mentega dan tepung, lalu hiasi dengan pisang jika diinginkan, keping coklat... dan panggang selama 1 jam pada 165°C.
8. Biarkan dingin beberapa menit sebelum mengeluarkannya dari loyang dan biarkan dingin pada rak, lalu nikmati!