

Kue pisang, karamel & pecan

Ingrédients

- 2 buah pisang
- 50g mentega
- 125g karamel mentega asin
- 2 telur
- 150g tepung T55
- 6g ragi kue
- 120g kacang pecan

Préparation

1. Sudah lama kami tidak membuat kue!
2. Yang ini sangat mudah dan cepat dibuat, satu-satunya kebutuhan adalah memiliki pisang yang sudah matang untuk dapat memulai Resepnya terlihat dalam video di akun instagram saya @iletaitungateau bagi yang berminat.
3. Bahan-bahan: Saya menggunakan kacang pecan Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak berafiliasi).
4. Waktu persiapan: 15 menit + 45 menit waktu memasak Untuk kue sepanjang 18,5cm : Bahan-bahan : 2 buah pisang mentega karamel mentega asin 2 telur tepung T55 ragi kue kacang pecan Resep : Campurkan pisang dengan mentega dan karamel.
5. Tambahkan telur satu per satu, lalu tepung dan ragi yang sebelumnya sudah dicampur.
6. Akhiri dengan mengaduk kacang pecan yang sudah dicincang.
7. Tuang adonan ke dalam loyang yang sudah diolesi mentega, lalu panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 165°C selama sekitar 45 menit (bilah pisau harus keluar dalam keadaan kering).
8. Keluarkan dari loyang, biarkan dingin lalu tambahkan karamel dan kacang pecan di atasnya sesuai selera Anda sebelum menikmatinya!