

resepi ringkas dan cepat
Alamilah keseronokan memasak bersama Olêmas
Seri Kaya 'crepes'



Bahan-bahan



Untuk 'crepes'

- 150gm tepung gandum
- 2 sudu besar hirisan gula melaka
- 2 biji telur
- 150ml susu segar
- 65ml air
- Garam secukup rasa

Untuk inti

- 1 biji kelapa parut
- 1 sudu besar minyak sayur
- 8 sudu besar Seri Kaya Dengan Madu *Olémas*

SERIKAYADENGANMADU

Cara-caranya

- Masukkan semua bahan-bahan untuk 'crepes' ke dalam pengisar. Masukkan air sedikit demi sedikit dan kisar sehingga sebati.
- Untuk inti, campurkan bahan-bahan ke dalam periuk. Masak selama 5 minit, kacau tanpa henti dan sejukkan setelah masak.
- Untuk membuat 'crepes', panaskan kuali dengan minyak sayur dengan rata. Masukkan sesenduk adunan 'crepes' dan ratakan. Masak selama 1 minit.
- Letakkan 'crepes' yang telah dimasak di atas pinggan dan letak inti di tengah-tengah 'crepes'.
- Gulung 'crepes' atau lipatkan.

Sedia dimakan dalam masa 25 minit. Hidangan untuk 4 orang

