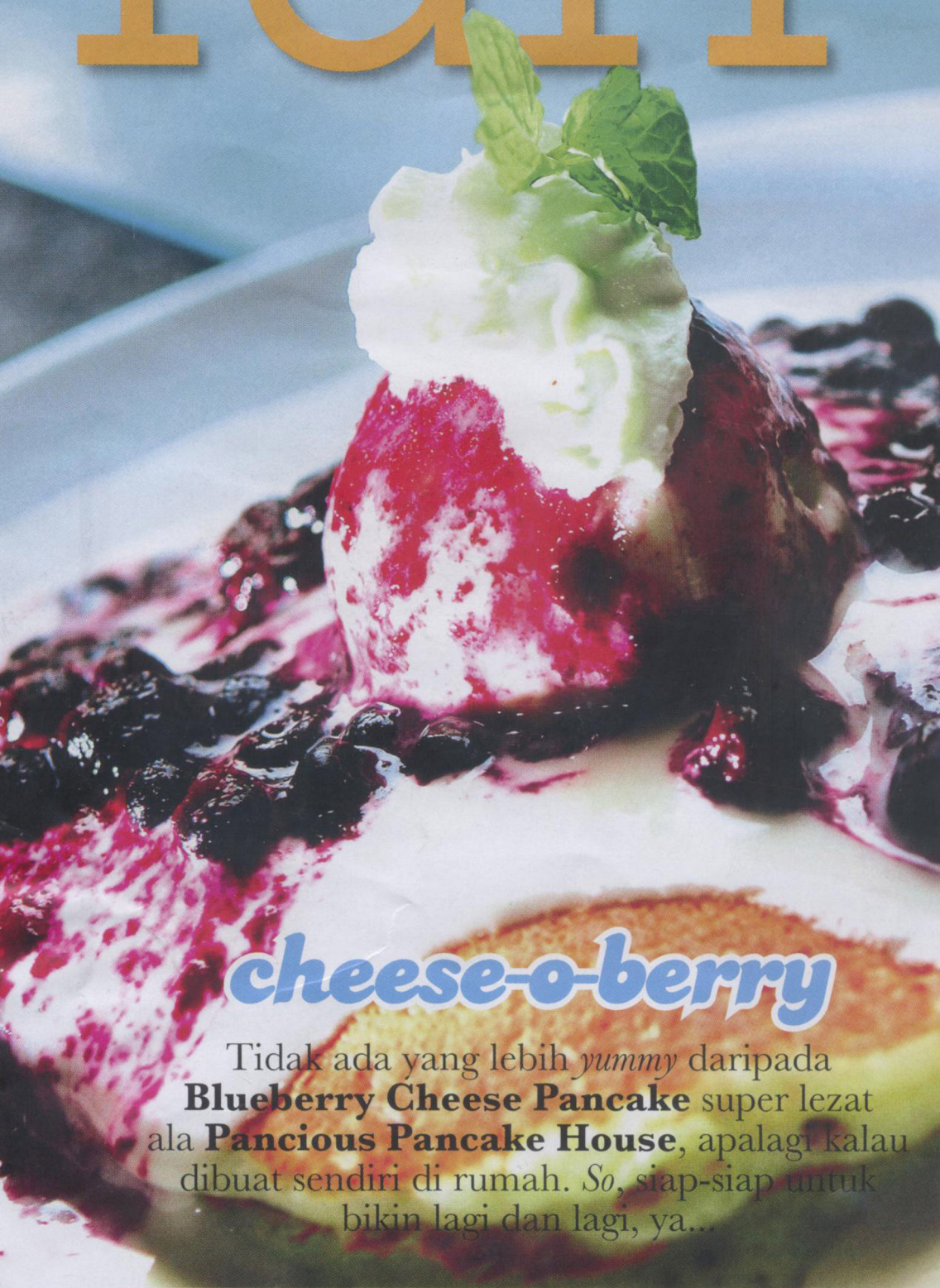


cg! fun



cheese-o-berry

Tidak ada yang lebih *yummy* daripada **Blueberry Cheese Pancake** super lezat ala **Pancious Pancake House**, apalagi kalau dibuat sendiri di rumah. So, siap-siap untuk bikin lagi dan lagi, ya...

PANCAKE

kamu perlu:

- ◆ 3 cup tepung terigu
- ◆ 2 sendok teh gula pasir
- ◆ 1 sendok teh *baking powder*
- ◆ 2 butir telur, dipisah putih dan kuningnya
- ◆ 2 cup *buttermilk*
- ◆ 2 sendok makan mentega

*1 cup = ± 270 gram

cara bikinnya:

1. Campur tepung terigu, gula, dan *baking powder* dalam satu mangkok.
2. Di mangkok lain, kocok putih telur dengan *mixer* sampai mengembang.
3. Setelah itu, kocok kuning telur, *buttermilk*, mentega di wadah yang lain, kemudian tuangkan ke dalam adonan tepung, dan aduk rata.
4. Masukkan putih telur, aduk hingga rata, dan diamkan adonan selama 10 menit.
5. Panaskan wajan *pancake* yang sudah diberi sedikit mentega di atas api kecil. Begitu mentega meleleh, masukkan 1/4 cup adonan ke dalam wajan.
6. Tunggu sekitar dua menit sampai bagian tengah *pancake* berpori-pori dan pinggirannya sedikit mengering. Balik, dan masak sampai berwarna kecokelatan.

BLUEBERRY SAUCE

topping

kamu perlu:

- ◆ 1/3 cup gula pasir
 - ◆ 1 sendok makan tepung maizena
 - ◆ 2 cup buah *blueberry*
 - ◆ 1/3 cup air putih
 - ◆ 1 1/2 sendok teh bubuk kayu manis
- *1 cup = 1/4 liter

cara bikinnya:

Aduk perlahan gula dan maizena di dalam wajan dengan api kecil. Masukkan *blueberry*, air, dan kayu manis. Lalu dididihkan sampai agak kental. Sisihkan.

CHEESE FUDGE

kamu perlu:

- ◆ 1 cup *cream cheese*
- ◆ 1/2 cup *mascarpone cheese*
- ◆ 1 cup susu putih
- ◆ 1 sendok makan tepung maizena
- ◆ 2 sendok makan air putih
- ◆ 1/4 cup gula

cara bikinnya:

1. Panaskan susu di atas api kecil, terus tuangkan larutan maizena. Habis itu, tambahkan gula, dan aduk sampai mengental. Sisihkan.
2. Kocok *cream cheese* sampai lembut. Next, masukkan *mascarpone cheese*, dan aduk sampai rata.
3. Campurkan adonan susu yang sudah mengental ke dalam campuran *cheese*.
4. Terakhir, sajikan *pancake* dengan *butter*, *maple syrup*, *blueberry sauce*, *cheese fudge*, dan satu *scoop* es krim vanila. *It's too good to be true!*

*Resep ini untuk ± 6 buah Blueberry Cheese Pancake