

Sweet Korean Pancake (Hotteok)

Serving Suggestion: 10 pax

Photo Reference:



Recipe Description:

Indulge in the sweetness of Ramadhan with our Hotteok, Sweet Korean Pancakes made with **Seri-Aji® Banana Fritter Flour** infused with the aromatic touch of vanilla. These delectable pancakes, filled with a delightful mix of sweet fillings, offer a warm and comforting taste of Korean tradition during this blessed month.

Ingredients: Fillings

½ cup	White Sugar
1 tsp	Cinnamon Powder
2 tbsp	Crush Peanut
15 pcs	Dates (kurma), chopped
Enough	Cooking Oil

Ingredients: Pancake

1 cup	Warm Water
2 tbsp	White Sugar
2 tsp	Dry Yeast
1 tbsp	Cooking Oil
3 packets	Seri-Aji® Banana Fritter Flour 150g

Method: Fillings

1. Mix white sugar, cinnamon powder, crush peanut and dates in a bowl. Keep aside.

Method: Pancake

1. Pour warm water into a bowl. Add white sugar, dry yeast, cooking oil and stir it well.
2. Add **Seri-Aji® Banana Fritter Flour** and mix it until becomes a dough.
3. Rest the dough for 1 hour until it expands to double size.

4. Knead the dough to release gas then let it rest again for 20 minutes.
5. Knead the dough again to release the gas.
6. Prepare a cutting board or tray and spread flour on the board.
7. Knead the dough and divide into 10 balls.
8. Take 1 ball, flatten it, put filling in the center of the dough and then seal it, make it round like a ball. Repeat until all balls are done.
9. Heat up cooking oil in a non-stick pan over medium heat.
10. Place 1 ball in the pan then let it cook for 30 seconds.
11. When the bottom part is golden brown, flip it over then press with flat spatula to make a thin and wide circle. Cook for 1 minute or until it turns golden brown.
12. Serve warm.

Lempeng Manis Korea

Cadangan Hidangan: 10 orang

Penerangan Resipi:

Rasai kemanisan Ramadhan dengan Hotteok kami, Lempeng Manis Korea yang dibuat dengan **Seri-Aji® Tepung Goreng Pisang**. Pisang yang diresapi dengan sentuhan aroma vanila. Lempeng yang enak ini menawarkan rasa tradisi Korea yang hangat dan menenangkan selama bulan yang diberkati ini.

Bahan-bahan: Inti

½ cawan	Gula Putih
1 sudu kecil	Serbuk Kulit Kayu Manis
2 sudu besar	Kacang Tanah Hancur
15 ketul	Kurma, dicincang

Bahan-bahan: Lempeng

1 cawan	Air Suam
2 sudu besar	Gula Putih
2 sudu kecil	Yis Kering
Secukupnya	Minyak Masak
3 paket	Seri-Aji® Tepung Goreng Pisang 150g

Cara Menyediakan: Inti

1. Gaulkan gula putih, serbuk kayu manis, kacang tanah hancur dan kurma di dalam mangkuk. Ketepikan.

Cara Menyediakan: Lempeng

1. Tuangkan air suam ke dalam mangkuk. Tambahkan gula putih, yis kering, 1 sudu besar minyak masak dan kacau rata.
2. Tambahkan **Seri-Aji® Tepung Goreng Pisang** dan gaul sehingga menjadi doh.
3. Rehatkan doh selama 1 jam sehingga ia membesar dua kali ganda.
4. Uli doh untuk membebaskan gas, kemudian rehatkan lagi selama 20 minit.
5. Uli doh sekali lagi untuk membebaskan gas.
6. Sediakan papan pemotongan atau dulang dan taburkan tepung di atas papan.
7. Uli doh dan bahagi menjadi 10 bola.
8. Ambil 1 bola, ratakan, letakkan inti di tengah-tengah doh dan kemudian picitkan dan bulatkan membentuk bola. Ulangi sehingga semua bola selesai.
9. Panaskan minyak masak dalam kualiti anti-lekat dengan api sederhana.
10. Letakkan 1 bola dalam kualiti dan biarkan masak selama 30 saat.
11. Apabila bahagian bawah sudah keemasan, balikkan dan tekan dengan spatula rata untuk membuat bulatan yang nipis dan lebar. Masak selama 1 minit atau sehingga berwarna keemasan.
12. Hidangkan suam.

**DAFTAR
SEKARANG**



**Ganjaran Eksklusif
Khas untuk Ahli!**

Layari laman web **AJINOMOTO Food Biz Partner** untuk promosi hebat, informasi & resipi baharu dan ganjaran eksklusif hanya untuk anda!

可浏览**AJINOMOTO**餐饮伙伴的网站, 以享有更多优惠, 最新资讯和食谱, 以及会员福利!

🔍 | www.ajinomotofoodbizpartner.com.my