



## Caramel Banana & Coconut Pancakes Lempeng Pisang Kelapa Berkaramel

Preparation Time : 5 mins  
Cooking Time : 20 mins  
Serving Size : 4-6 pax

### Ingredients

¼ cups Butter  
2 tbsp Brown sugar  
½ can **F&N Full Cream Sweetened Condensed Milk**  
2 nos Ripe bananas  
¾ cup Grated coconut  
¼ cup Flour  
3 tbsp **F&N Vitaminised Sweetened Creamer**  
¼ cup Oil for drizzling  
2 nos Banana for topping, sliced

### Preparation Methods

1. To make the caramel, melt the butter and brown sugar in a pan. Add **F&N Full Cream Sweetened Condensed Milk** and cook on medium heat for about 6 minutes until the caramel bubbles and thicken. When it browns, remove from flame and set aside
2. Mash the ripe bananas very briefly in a bowl
3. Add the grated coconut & flour and mix well
4. Put in the **F&N Vitaminised Sweetened Creamer** and mix again
5. Drizzle some oil over a heated flat pan
6. Drop 2 tbsp of the banana mixture over the pan
7. When one side of the pancake is golden brown, flip it over to cook the other side
8. Serve with banana slices and caramel topping.

### Alternative method to make caramel

Simmer an unopened can of F&N Full Cream Sweetened Condensed Milk in a big pot of water for 3 hours. Constantly monitor and refill water during simmering. Remove the can from the boiling water and allow the can to cool completely before opening it to use as caramel.

Masa Penyediaan : 5 minit  
Masa Masakan : 20 minit  
Saiz Hidangan : 4-6 sajian

### Bahan-Bahan

¼ cawan Mentega  
2 sb Gula perang  
½ tin **Susu Pekat Manis Penuh Krim F&N**  
2 nos Pisang montel masak  
2 sb Tepung gandum  
6 sb Kelapa parut  
3 sb **Krimer Manis Bervitamin F&N**  
¼ cawan Minyak masak  
2 nos Pisang untuk topping, dihiris

### Cara Penyediaan

1. Untuk membuat karamel, cairkan mentega dan gula perang di dalam periuk. Tuangkan **Susu Pekat Manis Penuh Krim F&N** dan masak selama lebih kurang 6 minit atau sehingga karamel memekat dan mendidih. Apabila karamel bertukar ke warna keemasan, angkat dari api dan ketepikan
2. Lenyapkan pisang, seketika sahaja, di dalam mangkuk
3. Masukkan kelapa parut dan tepung bersama, kemudian gaulkan
4. Selepas itu, masukkan **Krimer Manis Bervitamin F&N** dan gaul rata
5. Tuangkan sedikit minyak ke atas kuili
6. Letakkan 2 sb banchuan lempeng ke atas kuili
7. Apabila sebelah sudah masak keemasan, terbalikkan lempeng untuk memasak sebelah lagi
8. Hidangkan lempeng dengan hirisan pisang dan caramel.

### Kaedah alternatif untuk membuat karamel

Renehkan setin Susu Pekat Manis Penuh Krim F&N dalam periuk besar air selama 3 jam. Sentiasa mengawasi dan mengisi semula air semasa mereneh. Keluarkan tin dari air panas dan biarkan sejuk sepenuhnya sebelum membukanya untuk digunakan sebagai karamel.

