



Bolu Marmer Kukus



superadmin

Lembut, wangi, dan manisnya pas! Bolu Marmer Kukus ini praktis dibuat, ekonomis, dan jadi favorit anak-anak. Cocok untuk camilan sehari-hari maupun bekal.

Bahan-Bahan

 8 Porsi

Bahan

- 3 butir - telur
- 300 gr - gula halus
- 240 ml - air
- 90 gr - krimer bubuk
- 300 gr - tepung terigu protein rendah
- $\frac{3}{4}$ sdt - garam
- 3 sdt - SP
- $1\frac{1}{2}$ sdt - vanili
- $\frac{3}{4}$ sdm - baking powder
- 4 sdm - cokelat bubuk
- 30 gr - meses cokelat

Langkah-Langkah

1. Di dalam mangkuk masukkan tepung terigu, gula halus, garam, baking powder dan vanili sambil disaring
2. Masukkan krim kafe, SP, telur dan air, kocok dengan mixer hingga pucat dan mengembang
3. Bagi 2 adonan kemudian tambahkan cokelat bubuk yang sudah di saring dan meses untuk adonan cokelat, mixer kembali hingga rata
4. Oles loyang dengan minyak kemudian panaskan loyang selama 3 menit
5. Tuang sedikit adonan cokelat ke dalam loyang kemudian adonan putih, ulangi hingga adonan habis lalu aduk membentuk corak dengan garpu
6. Kukus bolu selama 35 menit di api sedang kemudian keluarkan bolu dari loyang
7. Bolu kukus marmer siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/27-bolu-marmer-kukus>