



Bolu Susu Kukus Vanilla Choco



superadmin

Bolu Susu Kukus Vanilla Choco ini camilan spesial tanpa oven. Teksturnya lembut, lembab, manisnya pas, dan wangi. Disiram saus vanilla dan cokelat yang lumer, makin bikin nagih!

Bahan-Bahan

 10 PCS

Bahan bolu susu

- 2 butir - telur
- 80 gr - gula pasir
- ¼ sdt - garam
- 1 sdt - SP
- 30 gr - kental manis
- 120 gr - tepung terigu protein rendah
- ½ sdt - baking powder
- ½ sdt - vanili bubuk
- 50 ml - minyak
- 100 ml - susu
- 30 gr - meses cokelat

Bahan saus vla

- 380 ml - susu
- 100 ml - air
- ¼ sdt - garam
- 2 sdm - maizena
- 80 gr - kental manis
- 2 butir - kuning telur
- 2 sdm - mentega tawar

Bahan tambahan (untuk vla cokelat)

- 2 sdm - cokelat bubuk
- 50 gr - kental manis cokelat

Langkah-Langkah

1. Di dalam mangkuk masukkan telur, gula pasir, garam, SP dan kental manis, kocok hingga pucat dan mengembang
2. Masukkan tepung terigu, baking powder dan vanili bubuk sambil disaring, aduk sesaat kemudian masukkan minyak dan susu, kocok hingga rata
3. Masukkan meses, aduk dengan spatula hingga rata
4. Oles cetakan dengan minyak kemudian isi adonan hingga ¾ bagian dari cetakan yang digunakan. Kukus selama 15 menit
5. Di dalam panci, masukkan susu, air, garam, maizena dan kental manis, masak hingga sedikit mendidih lalu tuang ke dalam kuning telur, aduk rata dan masak kembali hingga mendidih sambil di aduk
6. Matikan api kemudian masukkan mentega tawar, aduk hingga rata.
7. Bagi dua saus kemudian masukkan cokelat bubuk untuk vla cokelat, aduk rata lalu masukkan kental manis cokelat, aduk rata
8. Bolu susu vanilla choco siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/63-bolu-susu-kukus-vanilla-choco>