

Remas.nu

Bolu Gulung Keju

~ Julia Selinda ~

Ini resep bolu gulung favorit saya sepanjang masa deh! ☺ Suami saya kalau ditanya mau dibuatkan kue apa, pasti jawabnya mau kue gulung ini ☺ Moist dan harumnya itu kebangetan sih, yang pasti harus pakai butter yang bagus ya supaya hasilnya maksimal. Ini juga jadi resep andalan saya buat jualan loh, dan semua customer dijamin suka☺ Saya buat 2/3resep pakai loyang 27x27cm jadi hasilnya lebih tipis. Saya share juga resep buttercream yang praktis banget dan gurih, takarannya saya sesuaikan untuk 2/3resep bolu bagian dalam dan luarnya.
Source chenniezhang

#CookpadCommunity_Pontianak
#CookpadCommunity_Borneo #CookpadCommunity_Kalbar



~ [Info Selengkapnya](#) ~

remas.nu

Bahan-bahan

- **10** kuning telur
- **3** putih telur
- **100 gr** gula halus
- **50 gr** terigu protein rendah
- **15 gr** susu
- **15 gr** maizena
- **130 gr** mentega leleh
- **1 sdm** kental manis
- **1 sdt** vanilla (optional)
- **secukupnya** Keju parut

- **Bahan buttercream:**
- **80 gr** margarin
- **35 gr** gula halus
- **15-20 gr** kental manis

remmas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Kocok telur dan gula halus sampai kental berjejak.
- Masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan maizena. Aduk balik sampai rata.
- Masukkan mentega cair, kental manis, vanilla, aduk balik lagi.
- Tuang ke dalam loyang 30x30cm yang telah dioles mentega dan dialasi kertas.
- Panggang dengan suhu 180°C +20 menit
- Keluarkan dari loyang dan biarkan dingin. Oles buttercream dan gulung, oles lagi buttercream di luarnya dan taburi keju parut.
- Buttercream: Kocok margarin dan gula hingga putih dan mengembang, masukkan kental manis, kocok rata. Siap digunakan. (Saya pakai whisk aja karena sedikit)

Resep-resep Terkait

- [Korean Garlic Cheese Bread](#)



- [Buttermilk Prawn](#)



- [Korean Pancake \(Yachaejeon\)](#)



- [Thousand Layer Chocolate Pie \(Bakpia Coklat\)](#)

