

Remas.nu

BolKus Mekar Gula Merah

~ DyahWuLan Bae ~

Ikut meramaikan posbar NgoTjeh di wag FoodtographyClub yg membahas tentang Bolu Kukus Mekar dengan nara sumber mbak **@cook_windaskitchen** pd beberapa wkt lalu. Disini saya cooksnap resepnya **@cook_2668114** yg ternyata memang anti gagal ya. Krn bisa mekar tanpa menggunakan air soda. Bahagia rasanya.

Source: □ **@cook_2668114**

#FoodtographyClub
#FtC_SeptemberCeria_ParagraphFtC
#BolkusMekarCantikQoe
#BolkusMekarCantikQoe_Windas
#CookpadCommunity_Palembang
#ResepWongKito
#CookpadIndonesia
#Kamis_30921

Gula Merah



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **200 gr** Gula Merah sisir halus
- **200 ml** air
- **3 lembar** daun pandan
- **2 butir** kuning telur
- **50 gram** gula pasir
- **1/4 sdt** garam halus
- **1/4 sdt** vanilla bubuk
- **1/2 sdt** soda kue
- **1/2 sdt** baking powder
- **250 gram** tepung terigu pro sedang, saya pakai segitiga biru
- **100 ml** minyak goreng
- **cup** Beberapa paper
- Beberapa cetakan bolu kukus mekar

remmas.nu

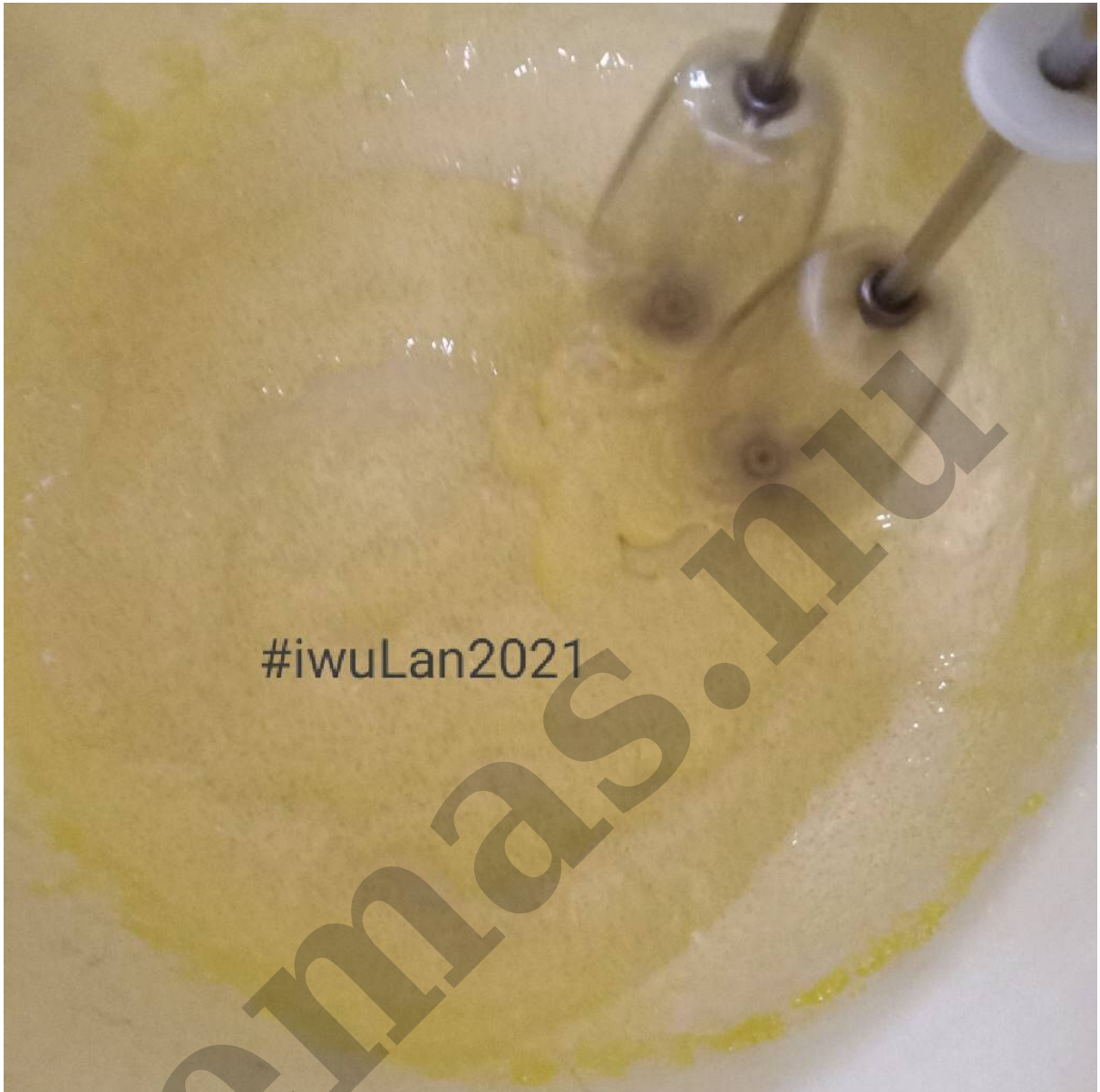
Langkah-langkah pembuatan

- Didihkan air, gula merah, daun pandan, garam, vanilli bubuk, aduk rata sampai larut. Lalu saring, sisihkan sampai suhu ruang.



- Mixer kuning telur, gula pasir, baking powder, & soda kue sampai pucat mengembang pake speed tinggi.





- Masukkan air gula merah & tepung terigu, kocok sampai rata saja dengan mixer speed paling rendah. Matikan mixer. Terakhir tuang minyak goreng, aduk pakai spatula sampai rata. Adonan kental ya.



#iwuLan2021

reinas.ni



- Terakhir taung minyak goreng, aduk rata pakai spatula. Adonan kental ya.





- Tuang adonan ke paper cup yg sdh dipasang di cetakan bolu kukus. Kukus selama 20 menit dengan menggunakan api besar.

Sebelumnya kukusan sdh dipanaskan sampai beruap banyak.







- Setelah matang, keluarkan dari dalam kukusan & cetakan. Dinginkan suhu ruang & siap disantap.



Resep-resep Terkait

- [Tamago Sando \(Egg Mayo Sandwich\)](#)



- [Matcha Milk Coffee](#)



- [Bakwan Bayam Kobe](#)



- [Jukut Bejek Khas Bali](#)

