

Remas.nu

Spiku Lapis surabaya

~ Ike Nofiatin ~

Penasaran banget sama kue yg satu ini, karena banyak banget menghabiskan telur, dan teksturnya yg lembut membuat lidah ini gag berhenti buat makan makan dan makan sampai habis ☐

Resep nya JE debloom nih emang jempolan loohhh



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **BAHAN A:**

- **100 gr** butter
- **100 gr** blueband cake cookies
- 2 sdm SKM

- **BAHAN B :**

- **15** kuning telur
- **2 butir** telur utuh
- **125 gr** gula halus
- **1/2 sdt** vanili
- **1/2 sdt** SP

- **BAHAN C :**

- **75 gr** terigu segitiga
- **15 gr** maizena
- **1/2 sdt** baking powder double action
- **10 gr** susu bubuk

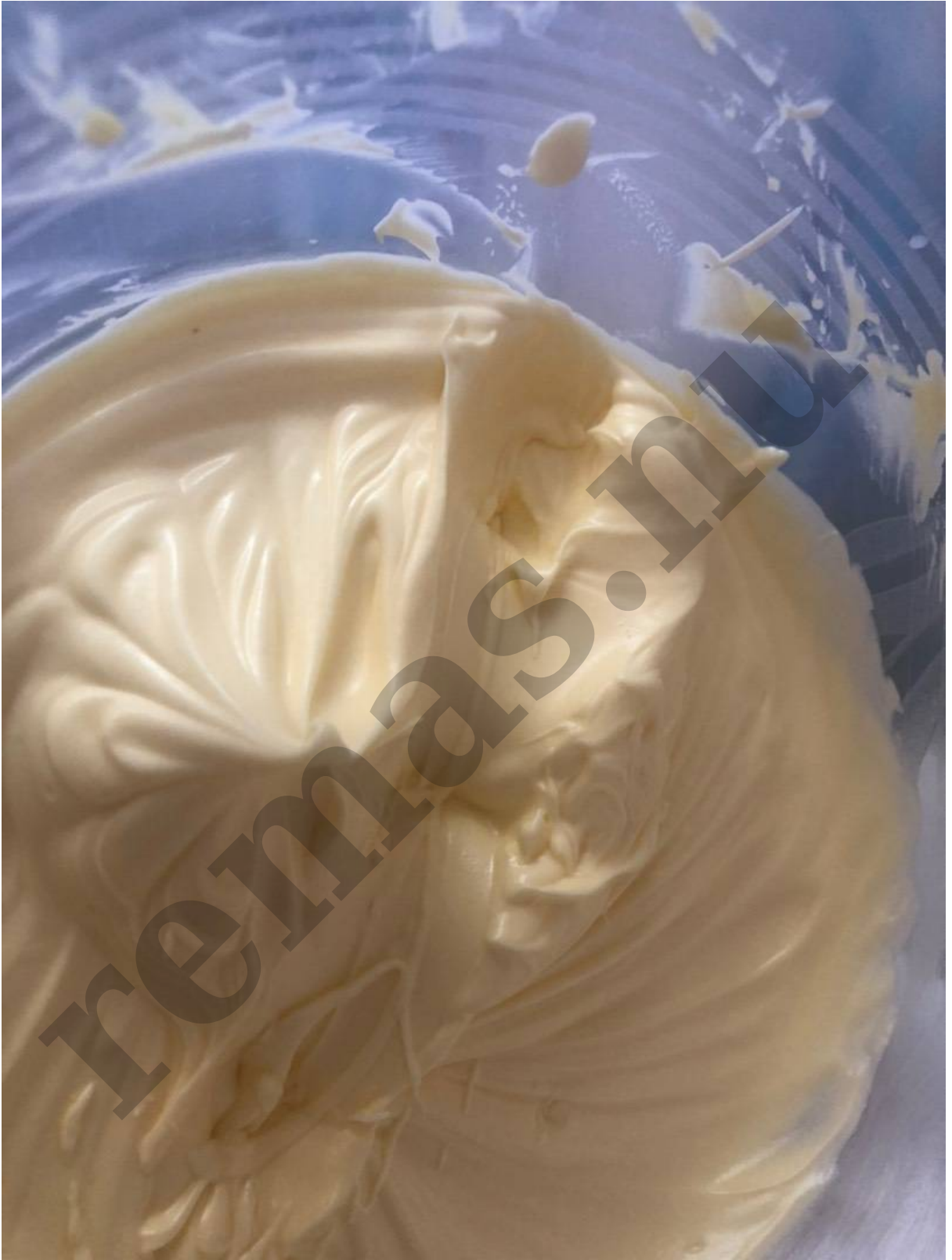
- **BAHAN ADONAN COKLAT :**

- **1 sdm** coklat bubuk
- **1 sdm** pasta blackforest

Langkah-langkah pembuatan

- Mixer bahan A hingga pucat dan kaku, di wadah lain, mixer bahan B hingga putih kaku

remas.nu





- Campurkan BAHAN C ke adonan B, kemudian tambahkan adonan A, bagi adonan menjadi 3 loyang, 2 loyang untuk lapisan kuning, dan 1 loyang untuk lapisan coklat(beri bakingpaper di dasar loyang), hentakkan loyang hingga keluar lubang kecil sehingga tdk ada udara yg terjebak di dalam adonan
- Membuat adonan coklat: campurkan 1/3 adonan dengan bubuk coklat dan pasta blackforest
- Oven selama 40 menit api atasbawah di suhu 200 derajat



- Keluarkan dari loyang ketika sudah matang, biarkan suhu ruang, letakkan selai blueberry di antara lapisan coklat dan kuning





remmas.nu

Resep-resep Terkait

- [Asem-asem buncis wortel](#)



- [Oseng pakis](#)



- [Oseng ikan asin](#)



- [Sayur lebu khas suku lombok](#)

