

Remas.nu

Bolu jadul keju coklat

~ Rachel Henny Theofila ~



~ [**Info Selengkapnya**](#) ~

Bahan-bahan

- **2 butir** telur utuh (putih dan kuning)
- **5 butir** Kuning telur
- **1/2 sdt** Pasta vanila
- **87 gr** Gula pasir
- Blueband 60 gr (dilelehkan)
- **45 gr** Tepung terigu
- **10 gr** Susu bubuk
- **1/2 sdt** Baking powder
- **3 gr** Sp
- Topping
- **1 sdt** Mentega putih
- Butter cream holman 60-70 gr (sesuai selera mau banyak atau tidak)
- Meses ceres
- **secukupnya** Keju parut

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Mixer telur sampai rata lalu tambahkan pasta vanili dan sp, lalu mixer kembali, campurkan gula sedikit demi sedikit lalu mixer hingga berwarna putih dan agak padat

- Tambahkan tepung terigu, susu bubuk, dan baking powder (semua bahan diayak) lalu aduk hingga rata menggunakan spatula

Tambahkan blueband yang sudah dicairkan, aduk hingga rata

- Masukkan ke dalam loyang yang sudah diberikan kertas roti (buang angin dengan cara hentakkan loyang)

- Oven bolu dengan suhu 170 derajat selama 30 menit (sebelumnya oven sudah dipanaskan terlebih dahulu)

- Setelah matang keluarkan dari oven dan tunggu hingga agak dingin

- Mixer mentega putih dengan butter cream lalu oleskan ke bolu, taburkan keju dan meses. Bolu siap disajikan



remas.

Resep-resep Terkait

- [Tumis jagung muda telur](#)



- [Brownies panggang](#)



- [Lidah kucing](#)



- [Capcay](#)

