



## Bolu Kukus Marble Pandan

### DESKRIPSI

3214

### BAHAN-BAHAN

- 6 butir telur
- 250 gr gula pasir
- 1 sdt emulsifier
- 275 gr tepung terigu
- 1/2 sdt vanili bubuk
- 140 gr [Sasa Santan Bubuk](#)
- 100 ml air
- 1 sdt pasta pandan

### CARA MEMBUAT

1. Campur kuning telur, minyak, santan, tepung, baking powder, garam, dan maizena. Aduk hingga menjadi pasta kental.
2. Bagi adonan jadi dua. Satu ditambah pasta cokelat, satu ditambah pasta pandan.
3. Dalam mangkok lain, kocok putih telur dan air jeruk nipis dengan mixer berkecepatan sedang. Masukkan gula sedikit demi sedikit. Lalu, kocok dengan kecepatan tinggi hingga kaku berjejak.
4. Bagi adonan meringue jadi dua, campur ke adonan pasta cokelat dan pasta pandan. Aduk balik perlahan.



Melezatkan!

7. Panggang adonan selama sekitar 45 menit hingga matang.