



Melezatkan!



Bolu Santan Susu

DESKRIPSI
3214

BAHAN-BAHAN

- 2 telur
- 100 gr tepung terigu
- 80 gr gula
- 1/4 sdt baking powder
- 1/4 sdt garam
- 1/2 sdt vanilli
- 1/2 sdt SP (cake emulsifier)
- 65ml [Sasa Santan Omega 3](#)
- 100gr susu bubuk
- Topping : keju dan buttercream

CARA MEMBUAT

1. Mixer telur, gula, SP dengan kecepatan tinggi sampai mengembang.
2. Masukkan terigu, garam, vanilli, baking powder dan dancow sambil diayak.
3. Masukkan Sasa Santan Omega 3 dan mixer lg. Matikan mixer, aduk dengan spatula secara perlahan.
4. Masukan mentega cair san aduk perlahan.
5. Siapkan loyang, olesi dgn sisi mentega cair tadi dan tuang adonan. Ratakan agar tidak ada udara yg masuk.
6. Kukus selama 20-25 menit dgn api agak besar, dicek hingga matang seluruhnya.
7. Diamkan sampai uap panas hilang, olesi atasnya dengan buttercream dan parutan keju. Siap dihidangkan.