

60 menit min



31 Okt 2023 22.15

Bolu Zebra

BAHAN-BAHAN

- 4 butir telur
- 1 sdt SP
- Sejumput garam
- Gula 150gr
- Terigu protein sedang 150gr
- Sasa santan cair instan 1 sachet
- Susu bubuk 1 sachet
- SKM 1 sachet
- Vanila essen 1/2 sdt
- Minyak goreng 120ml

CARA MEMBUAT

1. Panaskan kukusan terlebih dahulu, Mixer Telur, Gula, SP, garam, vanila essen sampai putih berjejak
2. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, SKM, SASA Santan cair instan aduk sampai rata
3. Setelah tercampur masukkan minyak goreng, aduk memutar seperti jarum jam
4. Bagi adonan menjadi 2, beri pasta pandan salah satu adonan
5. Jangan lupa alasi loyang dengan kertas roti
6. Masukkan adonan secara bergantian, 1 centong adonan pasta hijau lalu adonan pasta original, lakukan sampai adonan habis
7. Kukus selama 40 menit