



BOLU MARMER MENTEGA MOCHA

BAHAN :

- | | |
|------------------------|---------|
| • Tepung terigu BAKUNG | 100 gr |
| • Kuning Telur | 5 butir |
| • Putih Telur | 2 buah |
| • Gula Pasir | 100 gr |
| • Mentega | 100 gr |
| • Pasta Mocha | 1 sdm |



CARA MEMBUAT :

1. Siapkan loyang ukuran diameter 20 cm, yang sudah dioles minyak dan taburi dengan tepung.
2. Mixer semua telur dan gula dengan kecepatan tinggi, selama 15 menit sampai putih dan kental.
3. Masukkan tepung terigu yang sudah diayak, mixer dengan kecepatan rendah. Lalu masukkan mentega cair, mixer asal rata saja.
4. Matikan mixer aduk sebentar menggunakan spatula, lalu ambil $\frac{1}{4}$ adonan campur dengan pasta mocha, aduk rata. Tuang sebagian adonan putih dulu lalu adonan coklat terakhir adonan putih lagi.
5. Oven dengan suhu 180 °C yang sudah dipanaskan kurang lebih 30 menit atau hingga matang.
6. Biarkan dingin, baru keluarkan dari loyang

Hasil untuk 16 potong.

Pj/MKT

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

