

Bolu Sarang Semut



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN:

• Tepung terigu DAHLIA	100 gr
• Maizena	30 gr
• Gula pasir	225 gr
• Soda kue	8 gr
• Baking powder	1 gr
• Jahe segar	20 gr
• Telur	5 butir
• Margarin, lelehkan	85 gr
• Susu kental manis putih	120 gr
• Air panas	250 gr



CARA MEMBUAT:

1. Bakar jahe, cuci, geprek dan masukkan ke dalam rebusan air (air panas).
2. Masak gula di atas panci hingga gula larut dan berwarna coklat tua. Tuang air panas aduk-aduk dan masak sampai mendidih. Angkat, saring dan dinginkan.
3. Masukkan margarin dan susu kental manis ke dalam karamel. Aduk hingga merata. Sisihkan.
4. Kocok telur menggunakan alat pengocok (whisk) hingga rata.
5. Masukkan tepung terigu, maizena, baking powder dan soda kue (yang sudah diayak) sedikit demi sedikit, secara bergantian tuangkan karamel ke dalam adonan sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga merata.
6. Masukkan adonan ke dalam loyang yang telah dipoles margarin dan ditabur dengan terigu.
7. Oven dengan suhu $\pm 180^{\circ}\text{C}$ selama 50 menit sampai matang.
8. Angkat dan keluarkan dari cetakan dan biarkan dingin.
9. Potong sesuai selera dan sajikan.

Hasil untuk 16 potong.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

