

Bolu Susu Red Velvet



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN:

• Tepung terigu SOKA	80 gr
• Tepung maizena	20 gr
• Susu bubuk	20 gr
• Baking powder	¼ sdt
• Telur	2 butir
• Gula pasir	90 gr
• Emulsifier	1 sdm
• Susu cair	70 ml
• Minyak goreng	30 ml
• Vanila	½ sdt
• Bubuk red velvet	25 gr

BAHAN FILLING:

• Susu cair	100 ml
• Tepung maizena	20 gr
• Gula pasir	20 gr



CARA MEMBUAT:

1. Masukkan telur, gula pasir, emulsifier campur adonan hingga putih mengembang dan kaku.
2. Ayak tepung terigu, maizena, baking powder, susu bubuk, tuang ke dalam adonan.
3. Campur adonan hingga tercampur rata.
4. Masukkan minyak goreng, susu cair, vanila dan aduk hingga tercampur rata.
5. Masukkan bubuk red velvet, aduk adonan asal tercampur rata.
6. Masukkan adonan ke dalam loyang.
7. Kukus adonan selama kurang lebih 30 menit.
8. Keluarkan bolu dari loyang, tunggu hingga dingin.
9. Olesi bagian atas bolu dengan filling kemudian taburi dengan red velvet.
10. Bolu Susu Red velvet siap dihidangkan.

CARA MEMBUAT FILLING:

1. Siapkan panci, masukan maizena, gula pasir dan susu cair, aduk hingga tercampur rata.
2. Masak hingga mendidih dan mengental, sambil terus diaduk agar bagian bawah tidak gosong dan menggumpal.

Hasil untuk 16 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

