

BOLU GULA JAWA



PT MANUNGGA PERKASA

Bahan :

- | | |
|---------------------------|---------|
| 1. Tepung Terigu RAFLESIA | 500 gr |
| 2. Gula jawa | 500 gr |
| 3. Air | 450 gr |
| 4. Minyak sayur | 225 gr |
| 5. Baking powder | 2 gr |
| 6. Soda kue | 3 gr |
| 7. Kuning telur | 2 butir |



Cara Membuat:

1. Masak gula jawa dan air hingga larut, saring, dinginkan.
2. Kocok telur, baking powder dan soda kue hingga tercampur rata.
3. Masukkan larutan gula jawa, aduk hingga rata, masukkan tepung terigu, aduk kembali hingga rata.
4. Tambahkan minyak goreng, aduk hingga rata.
5. Tuang dalam cetakan yang dialasi cup paper, kukus dalam dandang yang telah dipanaskan. Kukus selama 15 menit dengan api besar.
6. Angkat, dinginkan.

Hasil: untuk 30 buah.

REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas

