

Bolu kukus



Kanggo 30 iji



Keperluan:

300 gr glepung trigu
250 gr gulo putih
5 iji kuning endog pitik
4 iji putih endog pitik
½ sendok teh vanille
½ sendok teh baking poeder
175 ml sprite / 7 up (yen ono banyu kambil)
1 sendok makan soklat bubuk
1 sendok teh pandan pasta (*kookkleurstof groen*)

Corone Nggawe:

- Kuning & putih-e endog, gulo, vanille, dikopyok nganti putih lan mumbul.
- Yen wis mumbul tenan, lebokke glepung trigune, baking poeder, karo diaduk (roeren) alon2, lagi di kek-i sprite/ 7 up, (banyu kambil) udek2 roto nganggo sendok kayu, yen wis campur tenanan, jupuk ± 5 sendok makan disik, campur karo soklat bubuk, liyane ± 5 sendok makan kanggo werno ijo, udek roto.
- Panaske dandang , karo nunggu banyu dandang umob, adonan mau wiwit dilebokke citakan bolu kukus, sing wis dilambari karo kertas roti, special kertas roti kanggo bolu kukus.
- Carane, lebokke disik sing rupo putih $\frac{3}{4}$ bagean, lagi nduwure ditumpangi setitik karo sing rupo soklat.
- Semono ugo karo sing rupo ijo.
- Lebokke ning dandang sing wis umob, lambari karo serbet tutup-e dandang mau.
- Kukus sak suwene 30 menit. Dandang ojo dibukak , sak suwene ngukus mau.
- Angkat lan sajekno se-wayah2.