

Remas.nu

Roll Cake Rainbow

~ Evi Nurhayati (Dapoer Syaca) ~

Cake gulung yang satu ini memang luar biasa, selain rasanya yg enak, teksturnya yg lembut juga warnanya sangat menarik bagi anak- anak, makanya begitu dihidangkan langsung habis.....resep dari mama Albiyan memang Ok

Sumber : Mama Albiyan

#BeresNgeRollRainbow
#BeresCloverSept2021
#CloverCookingLovers
#TidakSekedarMemasak
#CookingWithHeartEatingWithLove
#CookpadCommunity_Solo



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **50 gr** gula halus
- **50 gr** terigu segitiga
- **1 sdm** maizena
- **2 butir** telur
- **1/2 sdt** ovalet
- Garam
- Vanili
- Pewarna
- **35 ml** air

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan semua bahan, kemudian kocok telur, gula, vanili, garam dan ovalet hingga mengembang

resepmasakan.us





- Tambahkan terigu secara perlahan sambil diaduk dg kecepatan paling rendah, tambahkan maizena





- Tambahkan air aduk dengan spatula teknik balik, kemudian bagi adonan menjadi 4



resepmasakan.us



- Masukkan adonan dalam kantong plastik, kemudian tuang ke loyang yang sudah diberi kertas roti secara bergantian





- Kukus hingga matang, kemudian diamkan hingga agak dingin, baru kemudian di isi dengan coklat atau cream, gulung dg kertas roti kemudian masukan kulkas kurang lebih 15 menit







Resep-resep Terkait

- [Pepes Tempe Jamur Tiram](#)



- [Pepes Tahu Jamur Tiram](#)



- [Susu Edamame](#)



- [Pukis oreo](#)

