

# Remas.nu

## Bolu Nangka

~ Fitri Sasmaya ~

---

Apa kabar teman2? semoga sehat2 selalu ya. Saya sudah lama tidak posting di cookpad nih.

Ada yang kangen dg resep saya ngga ya? heheh. Sebelum saya mau mengucapkan Terimakasih untuk cookpad atas apresiasinya dan juga teman2 cookpad atas supportnya, Beberapa waktu lalu saya mendapatkan cookpad awards 2020 sbg "The most humble and inspire author in 2020" . Sekali lagi terimakasih. Kembali ke resep ya teman2, jk teman2 pengen berkreasi dg olahan nangka bikin cake nangka ini salah satu solusinya, bikinnya mudah enak dan wangi khas nangka

Note:

Tolong untuk teman2 yang mau share ulang foto dan resep saya yang di ambil dari cookpad untuk d share ulang baik sebagai konten di youtube Ig ato fb atau platform online lain . Tolong

Izin saya dan setiap postingan di sertakan link hidupnya bukan hanya ditulis "resep fitri sasmaya" tapi ditulis sumber resep dengan link hidup. yang bisa diakses langsung ke sumber aslinya.

Saya menemukan banyak sekali foto dan resep saya dari cookpad yang diposting ulang bbrp youtuber masakan (bukan di recook tapi foto dan resep pribadi saya yg diposting) Bahkan lebih dr 20 resep di satu akun youtube. tapi creatornya tidak izin saya apalagi menyertakan link hidup dari resep yang diambil tersebut. Tolong lebih bijak dalam bersosial media. Terimakasih



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **4 butir** telur, perbuah 60 g (berat dg cangkang)
- **1/2 sdt** SP
- **90 g** terigu
- **110 g** gula kastor (gula pasir butir halus)
- **10 g** susu bubuk
- **15 g** tepung maizena
- **1/4 sdt** vanili bubuk
- **85 g** mentega/margarin lelehkan
- **60 g** nangka matang dipotong dadu kecil2(sekitar 4 buah nangka)

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Mixer gula SP dan telur sampai mengembang kental berjelek,

resepmasakan.us









- Ayak tepung terigu maizena susu bubuk vanili masukkan bertahap ke adonan aduk balik sampai rata tambahkn butter leleh, aduk balik sampai rata.







- Tambahkanangka aduk rata



- Masukkan kedalam loyang bulat diamter 18 cm  
Panggang selama 30-40 menit suhu 170, oven dipanaskan dulu 15 menit (sesuaikan dengan oven masing2 ya)  
Angkat dan dinginkan  
potong2 dan sajikan









# Resep-resep Terkait

---

- [Sun Flower pizza](#)



- [Cwie mie](#)



- [Roti Canai / Roti Maryam](#)



- [Black forest roll tanpa Emulsifier](#)

