

Remas.nu

Bolu kukus buah naga

~ Suzanmomduor ~

Bismillah..

Jum'at 8 Oktober 2021....

Kebetulan punya stok buah naga di kulkas dan coba resep dari mba @elvin pathyah,...

.

.

.

#barampaan

#pekanposbar

#anekaolahanbuah

#cookpadcommunity_kalteng

#CookpadCommunity_Palangkaraya

#CookpadCommunity_Borneo



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **4 butir** telur
- **250 gr** gula pasir (me 200gr)
- **250 gr** tepung terigu
- **1 sdm** sp (me 1 sdt)
- **150 ml** santan
- **1 buah** naga uk sedang (me 1/2 buah naga)

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

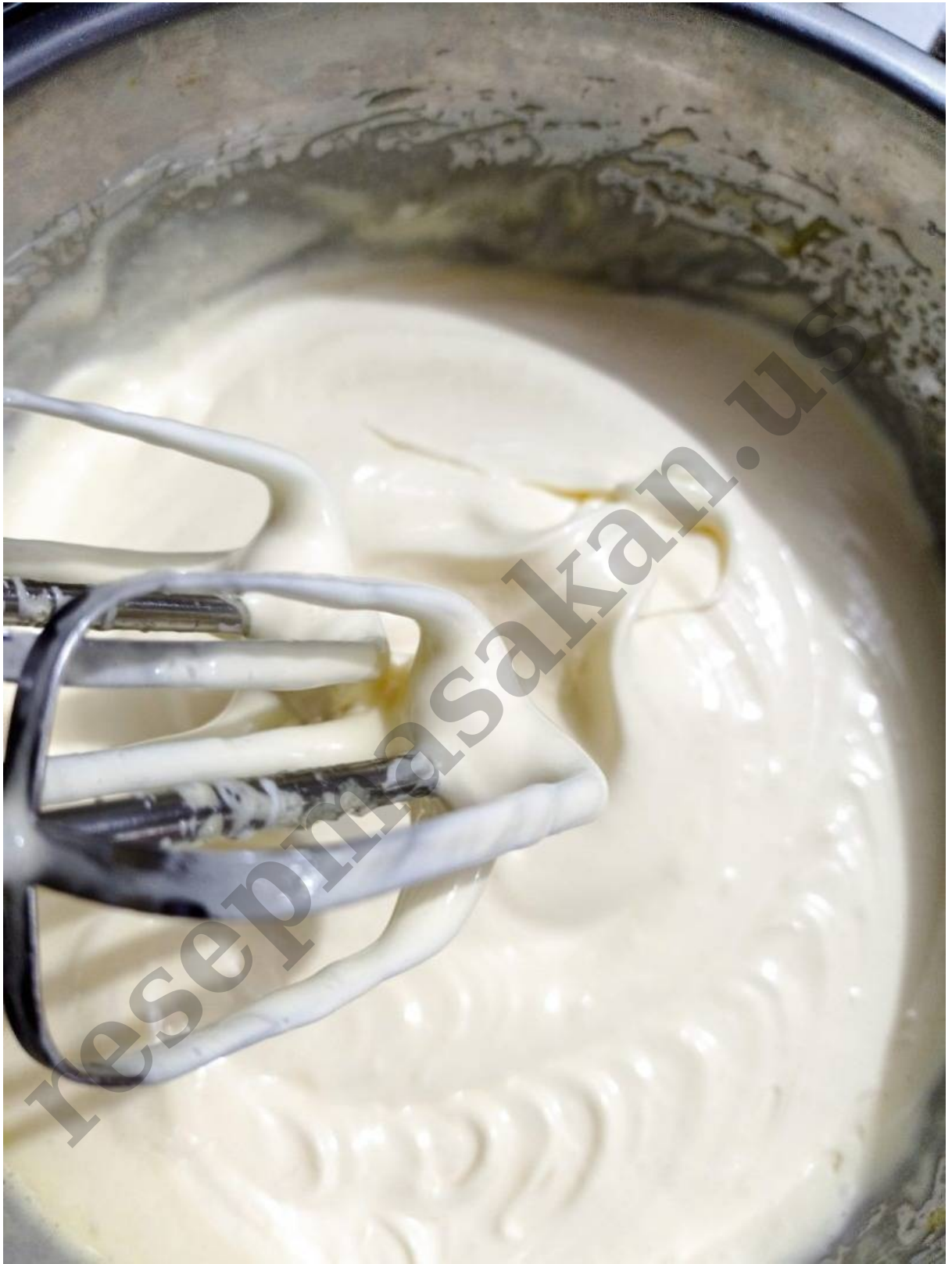
- Haluskan buah naga sisihkan. Panaskan kukusan dan alasi tutupnya denga serbet bersih sisihkan.

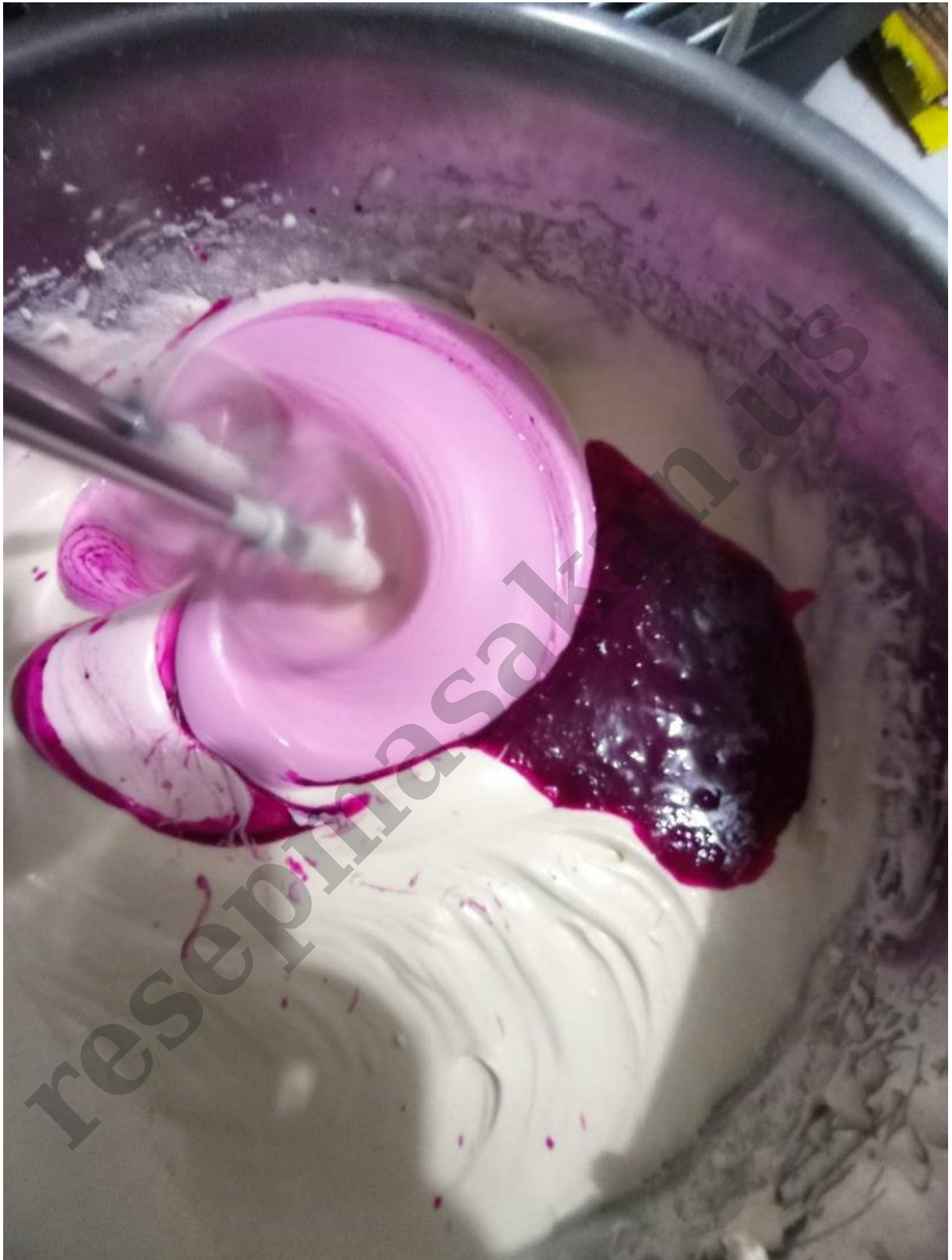
resepmasakan.us



- Kocok telur, sp, gula hingga mengembang. Turunkan kecepatan mixer, masukan tepung terigu sedikit demi sedikit, santan dan buah naga. Aduk hingga rata







- Masukkan adonan kedalam cetakan yang sudah di poles dengan margarin dan ditaburi tepung terigu. Kukus hingga matang





- Keluarkan bolu kukus dan pindahkan ke piring saji, beri topping coklat leleh dan siap disajikan



Resep-resep Terkait

- [Nagasari labu \(Pais Waluh\)](#)



- [Chiffon Cake Pandan](#)



- [Eclair / kue sus](#)



- [Roti Canai / Roti Maryam](#)

