

# Pengertian

**Bolu** atau **kue bolu** (*cake*) adalah kue berbahan dasar tepung (umumnya tepung terigu, gula, telur). Kue bolu dan cake umumnya dimatangkan dengan cara dipanggang di dalam oven, walaupun ada juga bolu yang dikukus, misalnya: bolu kukus atau brownies kukus. Cake yang dihias dengan lapisan (*icing*) dari krim mentega (*buttercream*), fondant, atau marzipan disebut kue tart (kue tarcis).

Sedangkan butter cake adalah Pembuatan kue yang diawali dengan mengocok mentega (margarin) dengan gula menjadi adonan berbentuk krim. *Cake* jenis ini memerlukan bahan pengembang berupa *baking powder* atau soda kue. Salah satu contoh *butter cake* paling sederhana adalah *pound cake* yang dibuat dari mentega, gula pasir, dan tepung terigu dengan takaran masing-masing

## Bahan-Bahan Yang Di Gunakan



Butter



Tepung terigu



Gula pasir



Telur



Emulsifier

# Alat Yang Digunakan



Mixer



kompur



Loyang



Spatula



waskom



Oven

# Cara Membuat



Masukan buter dan gula

Kocok hingga mengembang

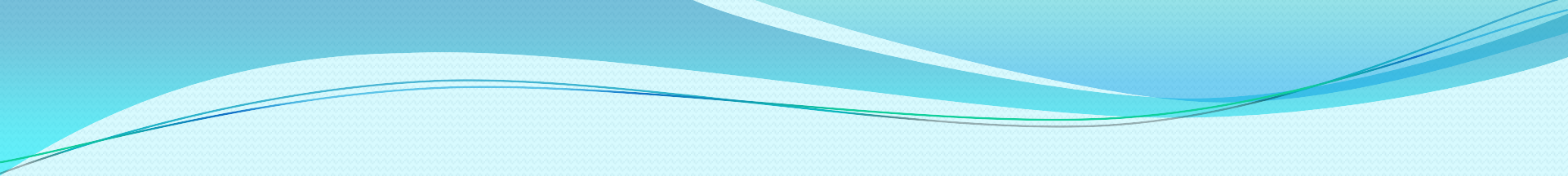
Masukan telur satu persatu aduk hingga rata



Lalu panggang dalam oven selama  $\pm$  30 menit

Masukan kedalam loyang

Setelah itu masukan terigu aduk rata



Terima kasih  
Atas perhatiannya