

Resipi Bulan Ini

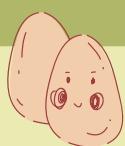


Kek Cawan Vanila



Bahan-Bahan:

- ◆ 1 1/2 cawan tepung serba guna
- ◆ 2 sudu teh serbuk penaik
- ◆ 1/2 cawan mentega
- ◆ 3/4 cawan gula putih
- ◆ 2 biji telur
- ◆ 1 sudu teh ekstrak vanila
- ◆ 3/4 cawan susu



Cara-Cara Menyediakannya:

- ▶ Panaskan ketuhar sehingga 175 darjah Celsius. Kemudian, ayak bersama tepung, dan serbuk penaik.
- ▶ Di dalam bekas berasingan, pukul mentega dan gula hingga sebatи (krim). Seterusnya, masukkan ekstrak vanila dan telur. Gaul sebatи.
- ▶ Selepas itu, bahan kering yang telah diayak boleh dicampurkan ke dalam bahan berkrim berselang seli dengan susu. Kacau hingga sebatи.
- ▶ Sedia untuk dibakar, bahan kek boleh diisikan ke dalam cawan kek sehingga separuh penuh. Bakar selama 20-23 minit atau sehingga kek masak sepenuhnya. Biarkan kek cawan sejuk sebelum dinikmati.



Imbas QR aplikasi Kuali untuk lebih banyak resipi mesra keluarga atau layari www.kuali.com

Jom ke YouTube Kuntum Star untuk menonton resipi-resipi menarik yang lain!

