

Resipi Bulan Ini

# Pankek Enak



## Bahan-bahan: (Hidangan untuk 8 orang)

- 👉 10 cawan tepung gandum
- 👉  $\frac{1}{4}$  cawan serbuk penaik
- 👉 2 sudu besar baking soda
- 👉 1 sudu besar garam
- 👉 Gula secukupnya
- 👉 2 cawan susu
- 👉 4 biji telur
- 👉  $\frac{1}{4}$  cawan mentega cair
- 👉 Sedikit minyak untuk memasak



## Cara Membuatnya:

1. Campurkan tepung gandum, baking soda dan garam ke dalam sebuah mangkuk besar. Semua bahan boleh disimpan di dalam bekas dan hanya digunakan sekiranya perlu.
2. Letakkan 3 cawan campuran pankek ke dalam mangkuk; gaul bersama gula secukup rasa (2 sudu hingga  $\frac{1}{2}$  cawan).
3. Pukul 4 biji telur dalam mangkuk bersama 2 cawan susu dan  $\frac{1}{4}$  cawan mentega cair.
4. Tambah ramuan kering; kacau sehingga semua bahan sebatи. Panaskan kuali di atas api yang sederhana. Oleskan sedikit minyak untuk memasak adunan pankek tadi.
5. Campurkan  $\frac{1}{4}$  cawan adunan untuk setiap pankek ke dalam kuali. Masak hingga gelembung muncul, kira-kira dalam masa  $2\frac{1}{2}$  minit bagi setiap bahagian sehingga masak sekata.
6. Ulangi dengan adunan yang tinggal. Siap untuk dihidangkan bersama madu dan buah-buahan segar.



Imbas QR aplikasi Kuali untuk lebih banyak resipi mesra keluarga atau layari [www.kuali.com](http://www.kuali.com)