



CAKOI LEMBUT GEBUS

1/2kg tepung

1 bungkus mauripan 11g

2 sudu makan gula

2 sudu makan planta

2 sudu makan susu pekat

1 biji telur

1 sudu camca garam

1. Masukkan mauripan dlm mangkuk letak air 1/2 cwan je.. Biarkn dlm 10-15 minit bg dia kembang & berbuih2.

2. Bila mauripan dh buih2.. Cepat2 blend telo smpi kembang cantik, gula & garam kacau kt cawan.. Air 1/2cwn je (air suam)

3. Ambil besen, senang bancuh kt besen sbb mudah nk tau dia dh naik ke blom..(hasil t'akhir nt nmpk laa hehe mcm kat dlm pic tu.. waahhh kembang sebesen u olls)

4. dalam besen tu, letak la tepung, planta, susu, bancuhan gula & garam yg dh larut, telo yg sudah siap blend kembang cantik, dan yis, buh la air suam 1/2 cawan dlu... Kalau kurang tmbh air suam sikit2 tau.. Smpi tepung tu jd doh yg lembut jew

5. Then... Chomel2 kn dia.. Bulatkn doh tu.. Renjis la air sikit kt atas doh tu.. Then tutup rapat2.. Biarkan dlm 2jam (setiap 30 minit bila doh dh mengembang naik gebus tumbuk2 dan bulatkan semula, ulang sehingga cukup 2jam)

** Cukup 2jam... bole la potong cara mcm kat pasar malam tu.. hihi.. potong petak2, pastu potong 2 jgn putus then tarik then masuk kn dlm minyak panas.. hehe.. jd la cakoi, lau nk yg buh inti kacang merah.. bole la buh... kompem meletops sedap u.. doh ni pn sesuai jg utk donut tau... kompem lembut sgt2 hasilnya nanti.

SELAMAT MENCUBA

Kredit resepi & foto : azlina watie

