



KEK MOIST OREN SUNQUICK

Bahannya:

🍊 250g Butter (ambik 30g dr 250g tu cairkn kaedah double boil).

🍊 1 cawan gula halus

🍊 2 sb sunquick

🍊 sedikit pewarna kuning telur

🍊 5 biji telur (A)

🍊 2 cawan tpg gandum

- 🍊 1 sk baking powder
- 🍊 kulit lemon/ kulit oren sunkist

Caranya:

- 🍊 Mix butter 220g dan gula halus sampai berkrim
 - 🍊 Setelah berkrim, masukkn sunquick dan pewarna kuning telur. Mix sekejap.
 - 🍊 Masukkn telur 1 per 1. Mix sehati.
 - 🍊 Kemudian masukkn tepung yang sudah diayak bersama baking powder, kacau guna senduk /spatula.
 - 🍊 Sudah sehati masukkn butter 30g yang suam tadi dan kacau sehati.
 - 🍊 Parut kulit oren sedikit dan kacau adunan.
 - 🍊 Alas loyang saiz 9 dengan baking paper dan tuang adunan..
 - 🍊 Bakar pada suhu 170°C, dalam 40-50minit api atas bawah..ikut oven masing2 ye.
 - 🍊 Sudah siap masak terbalikkan di redai dan tebalikan semula pada board..
- Siap 🍋 selamat mencuba..

kredit: wan siti halijah