



KEK SARANG SEMUT (VERSI TAK PERLU PERAP/PERAM ADUNAN)

Resepinya

Bhn-bhn utk kek

4 biji telur (gred b)
1/2 cawan susu pekat manis
1 sk esen vanila

1 cawan tepung gandum
2 sk soda bikarbonat
1 sk baking powder
*satukan semua bhn-bhn di atas & ayak bersama

Bhn-bhn utk gula hangus

1 cawan gula pasir
1 cawan air panas
1/2 cawan butter/marjerin (abam pkai butter brand anchor)

Cara-caranya

*buat adunan kek terlebih dahulu, kemudian baru sediakan gula hangus yer

1. Dlm bekas, pecahkan 4 biji telur
2. Masukkan susu pekat manis. Kacau-kacau manja shj. Tak perlu pakai mixer, boleh pkai spatula/whisk tgn jerr
3. Masukkan esen vanilla
4. Masukkan tepung sedikit demi sedikit. Kacau-kacau manja lg sehingga semuanya sehati. Masa ni, uolls dh boleh nampak, adunan membentuk byk buih-buih kecil, itu tandanya soda bikarbonat tgh 'bekerja' dan akan dpt kek yg berongga nanti
5. Ketepikan adunan
6. Dlm periuk yg lain, masukkan gula pasir. Masak sehingga keperangan (jgn sampai hangit yer)
7. Masukkan air panas
8. Masukkan butter/marjerin. Tunggu sehingga butter/marjerin cair sepenuhnya
9. Tuang gula hangus yg masih panas TERUS ke dlm adunan kek tadi. Kacau hingga sehati
10. Tuang ke dlm loyang yg telah digriskan
11. Bakar pd suhu 180 degree celcius, api atas bwh selama 50 minit/sehingga kek masak
12. Siap!

Tips penting

1. Guna soda bikarbonat yg masih aktif/OK krn soda bikarbonat laa yg akan membuatkan kek uolls cantik berongga. Semasa membancuh tepung, soda bikarbonat yg aktif/OK akan membentuk byk buih-buih yg kecil di dlm adunan (rujuk pd gambar)
2. Gula hangus yg masih panas akan mengaktifkan soda bikarbonat utk 'bekerja'. Sebab tu adunan kek tidak perlu diperap/diperam lagi. Yeay!
3. Baking powder ditambah bagi melembutkan tekstur kek. So uolls akan dpt kek yg lembut + kenyal
4. Pkai loyang yg kecil & tinggi utk adunan di atas. Sekiranya loyang besar dan lebar, boleh gandakan sukatan.
5. Potong kek secara melintang supaya dpt potongan kek yg berongga

Sekian tips pjg lebar drp abam utk kek sarang semut yg cantik berongga!

Semoga bermanfaat & selamat mencuba!

Credit :fb Khairul Hasrol(tq tuan punya resepi 🥰)