



Kek Lapis Masam Manis

(resepi saya tidak guna gula sebab susu pekat,srikaya ,hawflakes dan biskut marie dah manis)

4 biji telur gred A

2 cwn tepung biskut marie(biskut marie tu kisar halus)

Setengah cawan susu pekat manis

4 sudu srikaya yeos

80 ml susu cair

250gm butter atau margarine
1 sudu besar ovalette
1 sudu kecil esen vanilla
1 sudu kecil baking powder
Asam hawflakes(masam manis)

CARA - CARA MEMBUATNYA

1. Pukul butter dan susu pekat sampai kembang dan ringan.masuk telur satu persatu.masuk ovalett dan esen vanilla.
2. Ayak tepung biskut marie bsama baking powder & susu cair.lps tu masuk skali dlm adunan butter tdi.gaul sebati.
- 3.Bahagi kpd 2 bahagian.bubuh pewarna utk setiap bhgn.sediakan pengukus.panaskan air kukusan tlebih dahulu.
- 4.Ambil dlm 2 sudu mkn adunan bubuh dlm bekas.susun hawflakes.lepas tu kukus. Ambik masa dalam 10 minit lepas tu keluarkan lapis pula kaler lain. Ulang proses lapisan sampai habis.

**10 minit setiap lapisan 20 minit utk lapisan terakhir.

**Potong kek bila ke dah betul-betul sejuk

Credit : Zana Abdul Rashid