



RESEPI KEK BUAH KUKUS

Bahan A :

1 1/2 cawan gula pasir

1/2 cawan air panas

250g (1buku) butter

3 cawan mix fruit

- panaskn gula dlm kuali hingga berwarna perang gelap
(guna api kecil)

- masukkan air panas perlahan2 dan masak semula hingga gula larut.
- masukkan butter dan kacang hingga butter cair.
- masuk pula mix fruit, masak hingga mendidih angkat dan biarkan sejuk.

Bahan B :

- 300g tepung gandum (anggaran 2 1/2 cawan)
- 2 sudu teh baking powder
- 1 sudu teh soda bikarbonat
- 1/2 sudu teh serbuk kayu manis (jika suka)

Cara-caranya :

- ayak bahan2 3 kali.
- masukkan ke dlm adunan A sikit2 sambil dikacau hingga rata.

Bahan C :

- 3 biji telur gred A (kalau telur kecil guna 4 biji)
- 1 sudu teh esen vanilla

- pukul telur hingga kembang berbuih, masuk dlm adunan tadi dan kacau hingga rata.
- boleh tambah 2 sb sunquick jika suka.
- tuang adunan dlm loyang yg telah disapu minyak dan dialas baking paper. (jika guna acuan plastik, sapu minyak shj)
- tutup loyang dgn plastik supaya wap dr penutup kukusan tak jatuh atas kek, boleh juga balut penutup kukusan dgn kain.
- pastikan air kukusan sudah mendidih baru kukus kek.
- kukus kek selama 2 jam.

Sejam yg pertama kukus guna api sederhana dan sejam lagi guna api kecil.

- bila kek dah masak, tutup api, buka penutup dan biarkan kek atas kukusan hingga kek suam baru diangkat. (Supaya buah dlm kek x turun ke bawah)
- tunggu sejuk baru potong.

SELAMAT MENCUBA 👍

Credit : Maz Abdul

