



RESEPI KUIH AKOK KELANTAN

Bahan A:

- * 6 - 7 biji telur
- * 2sb/ 15g tepung gandum
- * 200ml santan
- * Secubit garam

Bahan B:

- * 2 keping gula melaka (200g)
- * 1 sb gula pasir
- * 2 - 3 helai daun pandan
- * 100ml air

Cara-cara:

1. Masak air dengan gula Melaka, gula dan daun pandan. Ketepikan
2. Kisar telur bersama tepung gandum, santan, garam dengan air gula melaka hingga betul2 kembang
3. Sapu minyak ke dalam acuan muffin tray dan masukkan ke dalam oven
4. Keluarkan acuan semula dan tuangkan adunan ke dalam muffin tray dalam 3/4 penuh saja
5. Bakar dengan suhu 180°C selama 15 - 20 minit @ sehingga keperangan
Akok akan mengembang semasa baking process tu tapi akan mengecut balik bila dikeluarkan dari oven

Kredit: Nor Azliza Mohamed