



Kek Marble

1 cawan gula kastor
250g butter (pakai pure butter lagi wangi n sedap.
Kakak suka SCS salted)

4 biji telur gred A
2 cawan tepung gandum
1 sudu baking powder

Esen vanila

Serbuk koko/emulco (agak2 je asal dapat kaler yg kita nak)

Caranya:

1. Mix butter dan gula sampai putih gebu
2. Masukkan esen vanila
3. Masukkan telur sebiji dan mix lagi
4. Masukkan tepung sikit dan mix
5. Ulang step 3 dan 4 sampai habis
6. Bahagi adunan kepada 2 bahagian. 1 bahagian tambah serbuk koko/emulco
7. Sendukkan adunan berselang seli secara bertindih
8. Lorek bahagian atas. Dan hentak sedikit loyang
9. Guna loyang 7x7 inci
10. Suhu 150C selama 50 minit

Tunggu sejuk baru terbalikkan n potong

Nota: kakak pakai cawan kat umah je. Dah guna pelbagai jenis cawan pun jadik je kek nya. Balik kg guna cawan mak pun alhamdulillah ok helok.. kalau ada cawan sukatan metrik tu lagi bagus.

Resepi cawan ni kakak guna sebab time awal2 dulu xde penimbang 🙄 jadi kakak yakin x semua org ada penimbang kat umah. Kann kann.. 😊

Credit : Erma Nur Shadila