



# Resepi Kek Minyak gebu gebas

Bahan-bahan

5 biji telur

1/2 cawan gula halus  
2 cawan tepung gandum  
1 sudu teh baking powder  
3/4 cawan susu pekat  
1 sudu besar ovallate  
1 cawan minyak masak  
perasa yg disukai ( kalau xletak pom tkpe)  
1 sudu teh esen vanilla  
Pewarna yg disukai

## Cara2

1. Satukan tepung dan baking powder kemudian di ayak, ketepikan.
2. Pukul telur bersama gula dan ovallate hingga kembang dan gebu. Sy putar dlm 5 minit.
3. Masukkan susu pekat dan esen vanilla, pukul sehati.
4. Masukkan minyak masak dan perasa sambil dipukul lagi tapi hanya sekadar untuk adunan bergaul rata.
4. Akhir sekali masukkan tepung gandum yang telah di ayak.
5. Kaup balik adunan dengan spatula hingga rata
6. Bahagikan adunan kepada 3 atau 4 bekas  
Letakkan pewarna dalam setiap bekas mengikut kesesuaian & gaul rata.  
Sediakan loyang 8 inci / 9 inci
7. Lapik dasar loyang dengan kertas minyak dan sapu keliling loyang dgn majerin.

8. Tuangkan adonan berselang seli warna sehingga habis
9. Bakar suhu 170 °C @ bergantung kepanasan oven masing-masing
10. Bakar selama 45 menit ~ 60 menit. Sy bakar sejam lbh api ats bawah ye..

Credit to owner