



Resepi kuih lapis

- 2 cawan tepung beras
- 3 sudu tepung gandum
- 3 sudu tepung jagung
- 1 cawan santan kotak kara

3 cawan air

3/4 cawan gula (dah sedap,sapa suka manis boleh buat 1 cawan)

garam sikit

Sebatikan semua bahan kat atas n tapis n start la melapis.. 1 lapisan sy kukus 10 minit je,lapisan akhir sy buat 20 minit,pastu buka penutup kukus n kukus sekejap sampai kering air kat permukaan kuih...siappp 😊

lapisan putih boleh tambah garam sikit bg rasa lemak2
Lapisan merah guna sirap ros je..

Credit : Imah Akmal