

# KUIH BOM LEMAK MANIS



## **Bahan-bahannya**

- 1 sudu besar yis
- 1 1/2 cwn tepung gandum
- 1/4 cwn gula
- Air secukup nya (air biasa jer)
- Secubit garam

## **Cara membuatnya-**

1. Campur semua bhn. Masuk kan air sedikit2 . Jgn banyak air , nanti gula cair dia jadi lg lembik.
2. Dah kacau rata peram 2 jam. Dah naik cantik bolehla goreng. Kne minyak banyak ye baru cantik membulat.