

## Resepi Kuih Apam Puri



### **Bahan Inti**

- 3 cawan air
- 1 cawan tepung gandum
- 1 cawan tepung kastard
- 2 cawan gula
- 1 sudu kecil pewarna kuning
- blend semua bahan bahan di atas and then masak atas api yang kecil, jangan stop kacau sampai dia pekat likat, ada ketulan sikit sikit takpe 🤏. And then tutup api biar sejuk sikit

### **Bahan Kulit**

- 2 cawan tepung gandum
- 1 biji telur
- 1 sudu gula
- 1 sudu kecil garam
- 2 cawan air
- 1 sudu besar yis
- 1 sudu pewarna kuning

### **Cara memasak**

1. blend semua lepastu masak kulit tu atas NON STICK PAN. Kalau pakai pan biasa kulit lekat jadi tak cantik
2. Ambik inti letak dalam kulit tadi pastu lipat jer cantik cantik.

Selamat mencuba!