

BINGKA PANDAN AIR FRYER



Bahan-bahan

- 1 1/2 cwn tepung gandum
- 1 cwn pati santan
- 1 cwn air pandan
- 3/4 cwn gula @ klu suka manis 1 cwn
- 1 sudu teh garam
- 2 biji telur
- 2 sudu makan butter
- sedikit bijan
- sedikit pewarna hijau

Cara-cara

1. blend semua bahan diatas kecuali bijan,
2. Masak sekejap atas dapur dgn api perlahan.bila agak likat skit berwap(jgn sampai berketul2)angkat dan tuangkan kedlm loyang yg telah di oleskan dgn butter,tuang adunan kemudian tabur bijan
3. bakar suhu 160,selama 20 min.
4. bila dh masak(cucuk dgn lidi sate)kalau tak ada kesan pd lidi tu makna nya dh masak
5. tmbh lg 5 min suhu 180 utk garingkan atasnya
6. Suhu bergantung pada AF msg2.kalau kurang masak ..tmbh lg masa.

Nota

Saya guna saiz loyang 6'

Gula 3/4 cwn dah cukup manis bagi saya yg suka kurang manis 😊

Terpulang pada citarasa dan selera msg2.

Siap bingka pandan air fryer..

Mudah dgn air fryer.mmg selalu buat guna resepi ni.

Sedap,lembut.semerbak bau pandan.

Bengkang @ Bingka Pandan

Versi Air fryer

Foto&airtangan- Eniza M. Salim