

BURN CHEESECAKE AIR FRYER




First Time buat burnt cheesecake ni..
Guna Air fryer.
Menjadi dgn jaya.

Bahan-bahan

- 250gm cream cheese
- 1/2cup gula
- 3biji telur
- 1/2cup whipping cream
- 2tbsp tepung gandum
- 1tsp esen vanila
- 1tbsp perahan lemon (optional)

Cara-cara

1. Blend ke semua bahan2  sehingga sehati
2. Bakar di dalam Airfryer dua kali
 - Kali pertama : 180c - 25minit
 - Kali kedua : 160c - 15minit
3. Selepas siap bakar, biarkan sehingga suhu bilik.
4. Lagi sedap biarkan sejuk2 dalam fridge, baru potong dan makan!

** Size loyang : 6inci

** Jenis AF : Russell Taylor 3.8L

Selamat mencuba gaiss!

P/s: saya xtahu nak credit ke siapa. Semoga owner resepi menghalalkan ilmu kepada kite semua.sebab ramai yg berkongsi cara yg sama.

Foto dan airtangan- Eniza M. Salim