

# KEK GULA HANGUS @ SARANG SEMUT AIR FRYER



## **Bahan-bahan**

- 1 cawan gula perang
- 1 cawan air panas
- 3 sudu marjerin
- 4 biji telur
- ½ cawan susu pekat
- 1 sudu kecil essen vanilla
- 1 cawan tepung gandum
- 2 sudu kecil soda bikarbonat

### **Cara-cara**

1. panaskan gula dengan api sederhana hingga bertukar warna brown
2. tuang air panas sikit<sup>2</sup> kacau hingga gula betul<sup>2</sup> larut dan air mendidih
3. masukkan marjerin kacau sehati dan tutup api..pastikan betul<sup>2</sup> sejuk dalam suhu bilik
4. sediakan mangkuk pecahkan telur kacau manja..masuk susu dan essen vanilla
5. masukkan tepung gandum dan soda bikarbonat yang diayak
6. tuang kan air gula hangus yang jadi karamel dan kacau sehati
7. tapis dan tuang ke dalam loyang yang digris marjerin
8. panaskan AirFryer 10minit - Suhu : 160° 25minit

### **Nota**

- Guna loyang kecil untuk ketebalan ideal (Saya guna loyang 6')
- potong selepas betul<sup>2</sup> sejuk atas redai
- Potong tengah tengok urat dan potong melintang untuk sarang yg cantik
- tanpa perap

Kredit resepi- Sue Ziy