

KEK MARBLE PELANGI AIR FRYER



BAHAN2 :

- 1 cawan planta
- 1 cawan gula halus
- 2 cawan tepung gandum
- 1 sudu makan baking powder (tak perlu letak kalau guna tpg naik sendiri)
- 3 biji telur gred A
- 2 sudu besar susu pekat
- 1 sudu kecil esen vanila
- pewarna 3 jenis

CARA2:

1. Pukul planta & gula sehingga kembang(Sampai planta tukar warna putih)
2. masukkan telur satu persatu
3. Lepas tu masukkan esen vanila & susu pekat...mix sampai gebu...
4. Last sekali masukkan tepung sedikit demi sedikit sampai habis....boleh je nak kacau pakai mixer & sudip asalkan semua tepung sehati.. Yana kacau guna sudip je
5. Bahagikan pada beberapa bahagian & masukkan warna...letakkan dalam bekas air fryer yg sudah di sapu planta...selang seli warna sampai habis
6. Bakar pada suhu 160°C selama 40 MINIT @ sehingga kek masak...bergantung pd air fryer ye



Kredit- Chinta Alif