

KEK PISANG AIR FRYER



Bahan bahan:

- 2 cawan tepung gandum
- 1 sudu teh baking powder
- 1 sudu teh soda bikarbonat
- ▶ bahan2 ni diayak dan diatukan

- Pisang 6-8 biji dipotong kecil2
- 1 cawan minyak masak
- 1/2 cawan gula
- 3 biji telur
- ▶ blend bersama semua bahan ni



Cara membuatnya:

1. Bahan tepung yg sudah diayak bersama dimasukkan dalam bekas besar
2. Satukan bahan yg diblend tu dan kacau balikkan sampai sekata
3. Sapu butter keliling dalam loyang
4. Masukkan adunan kek yg dah kita kacau sehati tadi.
5. slicekan pisang bulat letak je atas adunan
6. AF dah dipanaskan dgn suhu 160c selama 5 minit
7. Selepas tu masukkan adunan dalam loyang ke dalam AF
8. Dengan suhu 160c, set masa selama 25minit
9. Dah siapppppp, sedap sgt moist je kek ni

Sy guna Khind airfryer ARF3000