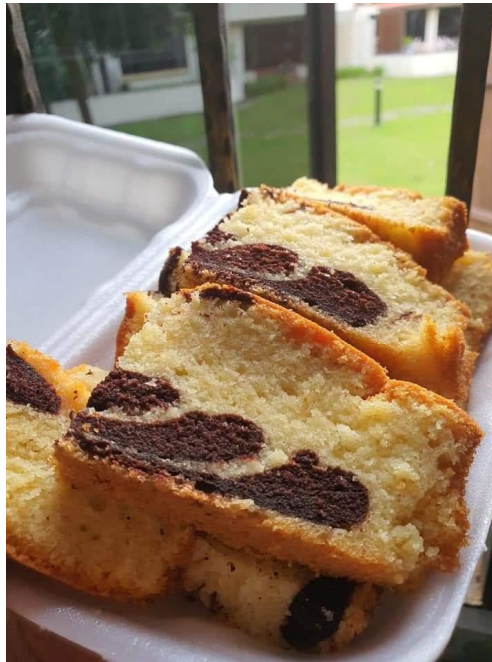


# RESEPI KEK BUTTER TRADISIONAL



(Ukuran sikit je ni 4-5 org makan gitu..)

## **Bahan-bahan**

- 1/2 cup castor sugar (boleh tambah jika nak manis)
- 1/2 bar butter anchor brand
- 1 1/2 cup tepung kek self raising flour (syguna brand blue key)
- 1/2 cup susu segar (guna anchor dairy milk)
- 1 sudu kecil baking powder
- 3 biji telur gred A
- 1 sudu kecil esen vanilla

## **Cara-cara**

1. Pukul gula dgn butter Anchor tu sampai sehati
2. masukkan telur sebiji demi sebiji pukul bagi sehati lps tu masukkan tepung sikit demi sikit susu, esen vanila dan baking powder. Pukul sampai sehati. Kelajuan sederhana.
3. ( utk buat marble choc tu, Ambik sesenduk campur coklat serbuk. Kacau sehati n layerkan dgn adunan asas tadi, kalau tidak..takpa bakar terus je).



bakar 160:40mins (sy guna brand Philips) Selesai Nanti tagg sy tau kalau dh buat.

Kredit: Noor Wati Abu Bakar