

# RESEPI KUIH BATANG BURUK GUNA KULIT POPIA



## **Bahan bahan:-**

- Kulit Popia
- Serbuk kacang hijau
- Gula Icing

## **Cara cara-**

- Gunting kulit popia.
- Balut dgn straw sehelai2.
- Susun dlm dulang. Biarkan betul2 kering. Dah kering, goreng, biarkan sejuk.

- Serbuk kacang hijau sangai 5 minit. Bila dah sejuk, campurkan dgn gula icing.
  
- Gaulkn dgn popia tadi. Sumbat padat2 sampai tertutup lubang popia tadi.
  
- \* 1 bungkus kulit popia yg besar blh dapat 3 bekas kecil kuih batang buruk.
  
- .
- kredit empunya resepi