



# Cassava KEK KUKUS



## *Bahan-bahan*

### **BAHAN A**

Telur	4 biji
Gula Kastor	140g

### **BAHAN B**

Serbuk Koko	80g
Serbuk Malt Coklat	80g
Air Panas	180g
Susu Pekat	220g

Isi Jagung (dipotong halus)	100g
Ubi kayu (diparut)	100g
Minyak Sayur	180g
Serbuk tepung naik sendiri	220g
Hiasan : Krim Mentega Coklat	

## *Cara Penyediaan*

1. Putar telur dan gula kastor selama 4 minit dengan kelajuan sederhana. Kemudian ketepikan adunan.
2. Campurkan kesemua bahan B kedalam mangkuk yang berasingan. Masukkan isi jagung, ubi kayu dan sebatikan.
3. Masukkan minyak sayuran ke dalam adunan sedikit demi sedikit dan masukkan tepung naik sendiri berselang seli dengan bahan A, kacau rata.
4. Tuang adunan ke dalam loyang dan kukus selama 35 - 40 minit dengan api yang kuat.
5. Hias dengan krim mentega coklat.