

Kek Lapis Bawang Merah Bawang Putih

Bahan-Bahan:

- 10 biji telur
- 1 tin susu manis
- 1 tin kecil kaya
- 1 sudu kecil ovallette
- 250g tepung hong kong
- 250g gula
- 450g mentega
- 100g horlick
- 1 sudu teh vanilla
- 1 sudu teh pewarna merah

Cara membuatnya:

1. Pukul telur dengan gula hingga kembang. Masukkan ovallette dan pukul lagi. Setelah kembang, masukkan tepung hong kong sedikit demi sedikit sampai habis.
2. Pukul mentega dan susu sehingga kembang di dalam mangkuk lain. Masukkan ke dalam adunan pertama tadi.
3. Masukkan kaya dan horlick, kemudian, kacau rata.
4. Kemudian, masukkan vanilla, gaul lagi.
5. Bahagikan adunan kepada 2 bahagian. Satu bahagian diwarnakan merah dan satu bahagian lagi menggunakan warna asal.
6. Resipi asal: Bakar adunan merah dahulu sehingga habis dan kemudian barulah dimasukkan warna asal dan dibakar hingga habis. Tapi mcm tak cantik, saya tukar kepada...
6. Bakar adunan merah dahulu dan buat sebanyak 2 lapis, kemudian, bakar pula 2 lapisan warna asal. buatlah begitu berselang seli sehingga adunan habis.