

Kek Lapis Idola

Bahannya;

- 10 biji telur ayam**
- 16oz mentega**
- 200g horlick**
- 80g sekaya**
- 50g serbuk santan**
- 600g coklat masak (dicairkan)**
- 1 tin susu manis**
- ½ gelas milo**
- 1½ gelas gula halus**
- 2 gelas tepung gandum**
- 1 sudu the vanilla**
- (sedikit browning & celupkuning)**

Cara membuatnya.

- 1. Pukul mentega dengan gula hingga kembang, kemudian masukkan telur satu persatu dan gaul rata.**
- 2. Masukkan susu , horlick, sekaya, serbuk santan, tepung gandum dan vanilla.**
- 3. Bahagikan adunan kepada 3 bahagian.**

Bahagian 1 & 2 :- warna kuning untuk lapisan atas dan bawah.

Bahagian 3 :- a. Dicairkan coklat masak dan masukkan ke dalam

adunan 3 tadi.

Kemudian tambahkan milo.

Bakar bahagian 1(kuning) dan coklat. Kemudian akhir sekali bahagian kuning.



Warna asal

coklat

Warna asal