

KEK SENTUHAN KECUNDANG

Bahan-bahan

10 biji telur

1½ gelas tepung roti merry

12 oz mentega

1 tin susu cair

1 tin susu pekat

1 gelas gula halus

1 sudu teh esen vanilla

½ gelas cornflakes yang telah ditumbuk halus
sedikit pewarna coklat, merah, hijau dan kuning

Cara membuat

Pukul mentega dan gula sampai kembang.

Pukul telur berasingan hingga kembang.

Kemudian, masukkan kedalam adunann mentega dan kacau sehingga sebati.

Setelah itu, masukkan susu pekat, susu cair, tepung roti merry dan esen vanilla. Gaulkan adunan sehingga sebati dan rata. Bahagikan adunan kepada 4 bahagian.

Kemudian warnakan dengan pewarna coklat, merah, hijau dan kuning.

Salah satu dari adunan dimasukkan dengan cornflakes. Kukuslah adunan berlapis-lapis hingga habis.

<http://rezcphana.blogspot.com>