



KEK LAPIS SERI SARAWAK

Bahan-Bahan:

- 10 biji telur
- 1 $\frac{1}{2}$ cawan gula halus
- $\frac{1}{2}$ tin kecil milo
- $\frac{1}{2}$ botol kecil horlicks
- $\frac{1}{2}$ cawan tepung biskut marie
- 400 gm mentega
- 200 gm peanut butter
- $\frac{1}{2}$ tin susu pekat
- 1 $\frac{1}{2}$ cawan tepung gandum

Cara:

Pukul gula dan mentega hingga kembang.
Masukkan telur satu persatu.
Masukkan tepung biskut marie, tepung gandum, dan susu manis.
Kacau rata. Bahagi kepada 3 bahagian :-

- 1 bahagian (A) - masukkan horlicks dan pewarna hijau
- 1 bahagian (B) - masukkan peanut butter dan pewarna kuning
- 1 bahagian (C) - masukkan milo

Kukus berlapis-lapis dimulakan dengan bahagian A, B dan C sehingga habis. Kukus hingga masak.

<http://rezcphana.blogspot.com>

