

KEK SEROJA

Bahannya:

7 biji telur

½ botol horlicks

250g gula halus

450g mentega

½ tin susu pekat manis

300g tepung Hong Kong

1 sudu teh esen vanilla

1 kotak buah-buahan campur

2 sudu makan koko

pewarna hijau

Cara membuatnya:

1. Mentega dipukul dengan gula hingga kembang. Kemudian masukkan telur satu persatu, gaul hingga sehati.
2. Selepas itu, masukkan tepung horlicks, susu dan vanilla. Gaul hingga rata.
3. Bahagikan kepada 3 bahagian;
 - 1 bahagian dicampurkan dengan pewarna hijau
 - 1 bahagian dicampurkan dengan serbuk koko
 - 1 bahagian dicampurkan dengan buah-buahan campuran
4. Bakarlah berlapis-lapis dengan adunan buah-buahan, koko dan hijau.

<http://rezcphana.blogspot.com>