

Kek Durian Gebu

Olahan : Marsita

Bahan:

2 cwn tepung kek @ tepung gandum - saya guna tepung kek
1 sdt baking powder
1 sdt baking soda
1 sdt ovelette
1 sdt pewarna kuning - opt
1sdt essen durian - opt
3/4 cawan gula castor
*1 cawan isi durian yang telah di lenyek
*1/4 cwn susu penuh krim (susu kotak)
120 ml minyak masak @ setengah cwn
2 biji telur gred A

Badam flakes & green pumpkin seeds - utk hiasan (optional)

Cara:

Oleskan acuan kek dengan mentega/butter. Panaskan oven 160 Celcius.

Campurkan bahan bertanda * dan gaul sehati. Ketepikan.

Ayak tepung gandum,soda bikarbonat dan baking powder. Ketepikan.

Masukkan semua bahan-bahan termasuk campuran tepung & campuran susu dan durian tadi ke dalam *blender* atau *food processor*.

Putar sehingga adunan gebu dan likat, Selepas itu masukkan dalam acuan kek dan taburkan *green pumpkin seeds* serta kepingan badam. Bakar pada suhu 160 darjah selama 50 minit hingga atasnya keperangan (ikut oven masing-masing ye).

Setelah siap dibakar, biarkan di atas redai sebentar, keluarkan dari acuan. Sedia untuk dihidangkan.