

Kek Pisang Gebu

Bahan:

2 cwn tepung gandum
1 sdt baking powder
1 sdt baking soda
1 sb ovelette
3/4 cawan gula castor
1 cawan pisang lenyek - *saya tambah lagi setengah cwn*
120 ml minyak masak
3 biji telur gred A
Badam *flakes* & coklat chip/urai - *optional*

Cara:

Ayak tepung gandum, soda bikarbonat dan baking powder dan griskan acuan kek.
Panaskan oven 160 Celcius.

Putar semua bahan menggunakan *blender* atau *food processor*.

Putar sehingga adonan likat, selepas itu masukkan dalam acuan kek, taburkan coklat urai serta kepingan badam. Bakar pada suhu 160 darjah selama 50 minit atau satu jam.

Setelah siap dibakar, keluarkan dari acuan dan sejukkan atas redai, sedia untuk dihidangkan.