

KEK COKLAT KUKUS

Bahan-Bahan:

1 cawan serbuk koko
1cawan gula pasir
1 cawan susu cair
1cawan minyak masak
1/2 cawan susu manis
1 1/4 cawan tepung gandum
1tsp baking powder
1 tsp soda bicarbonate
3 biji telur



Cara-cara :

1. Campur koko,gula,susu cair,susu manis dan minyak ke dlm periuk dan masak sebentar atas api kecil sehingga semua larut.Ketepikan.Biar suhunya turun.
2. Tepung, soda dan baking powder di ayak menjadi satu.
3. Telur dipukul kembang dan dicampur dgn campuran koko tadi.Gaul rata dan campur tepung.
4. Gaul sehati dan tuang dalam acuan dan jangan sampai penuh sebab nanti adunan naik.
5. Tutup acuan dgn aluminium foil agar tidak masuk wap.Kukus selama 1 jam baru angkat dan biarkan sejuk.