

# AKOK LABU



## BAHAN-BAHAN

Gula nisan kelapa	330 gm
Air	420 ml
Telur	20 biji
Labu	320 gm
Tepung gandum	150 gm
Tepung beras	30 gm
Santan pekat	450 gm
Garam	1 tsp

## KAEDAH

1. Masak gula nisan dengan air sehingga larut dan tapisan.
2. Pecahkan telur dan tapis untuk membuang pusat atau lendir.
3. Buang kulit dan biji labu. Ambil isinya dan parut halus.
4. Satukan kesemua bahan dan kisar halus menggunakan alat pengisar.
5. Panaskan oven 200°C bersama acuan selama 15 minit.
6. Sapu acuan dengan sedikit minyak dan masukkan adunan sebanyak  $\frac{3}{4}$  acuan dan bakar selama 15 minit. Boleh juga menggunakan alat *cupcake maker* dan masak selama 10 minit.

## PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Gula nisan kelapa	RM 3.30
Telur	RM 8.60
Tepung gandum	RM 0.42
Tepung beras	RM 0.17
Santan pekat	RM 5.40
Garam	RM 0.02
Labu parut	RM 1.60
<b>Jumlah kos</b>	<b>RM 19.51</b>
<b>Anggaran hasil</b>	60 biji
<b>Kos bahan 1 biji</b>	RM 0.33
<b>Anggaran harga jualan</b>	RM 1.00