

KEK LABU



BAHAN-BAHAN

Tepung naik sendiri	250 gm
Serbuk penaik	½ tsp
Soda bikarbonat	½ tsp
Isi labu	250 gm
Susu segar	70 ml
Garam	½ tsp
Mentega	240 gm
Gula perang	200 gm
Telur gred A	2 biji
Biji labu (untuk hiasan)	50 gm

KAEDAH

1. Panaskan ketuhar pada suhu 170°C.
2. Ayak tepung naik sendiri, serbuk penaik, dan soda bikarbonat ke dalam mangkuk.
3. Kukus isi labu sehingga lembut dan lenyukkan.
4. Campurkan isi labu yang telah dilenyek dengan susu segar dan garam hingga sebati.
5. Pukul mentega dengan gula perang sehingga hancur.
6. Masukkan telur dan pukul lagi hingga adunan kembang.
7. Masukkan adunan susu dan labu. Kemudian tambahkan tepung yang telah diayak dan pukul hingga rata.
8. Masukkan adunan ke dalam loyang bersaiz 10" X 10" yang telah di sapu dengan mentega dan dilapis dengan kertas pembakar dan taburkan biji labu diatas permukaan adunan kek.

9. Bakar dalam oven yang bersuhu 170°C selama lebih kurang 45 – 50 minit.

PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Tepung naik sendiri	RM 1.20
Serbuk penaik	RM 0.03
Soda bikarbonat	RM 0.03
Labu	RM 1.25
Susu segar	RM 0.49
Garam	RM 0.01
Mentega (Philadephia)	RM 12.00
Gula perang	RM 1.00
Telur gred A	RM 0.86
Biji labu hiasan	RM 1.25
Jumlah kos	RM 18.12
Anggaran hasil	1 biji
Kos bahan 1 biji	RM 18.12
Anggaran harga jualan	RM 35.00