

# KEK PUTIK JAGUNG



## BAHAN-BAHAN

Tepung gandum	160 gm
Serbuk penaik	3 tsp
Putik jagung	150 gm
Mentega	150 gm
Gula kastor	150 gm
Telur	3 biji
Santan atau susu segar	2 tbsp

## KAEDAH

1. Ayak tepung gandum bersama serbuk penaik dan bahagikan kepada 3 bahagian.
2. Basuh putik jagung dan kukus selama 5 hingga 10 minit atau sehingga lembut.
3. Kisar putik jagung bersama santan menggunakan mesin pengisar *heavy duty* sehingga menjadi puri.
4. Pukul mentega (suhu bilik) bersama gula kastor menggunakan mesin pengadun sehingga kembang dan berwarna putih.
5. Masukkan telur sebiji demi sebiji dan adun sehingga sebati.
6. Masukkan puri putik jagung dan santan. Adun sebati.
7. Masukkan satu bahagian campuran tepung ke dalam adunan kek. Gaulkan menggunakan spatula sehingga rata dan jangan gaul terlalu lama. Kemudian tambah lagi satu bahagian tepung dan gaul sehingga campuran tepung habis.
8. Tuangkan adunan kek yang telah siap diadun ke dalam acuan bersaiz 8" x 8" dan bakar pada suhu 180°C selama 50 minit.

## PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Tepung gandum	RM 0.42
Serbuk penaik	RM 0.10
Putik jagung	RM 2.40
Mentega	RM 3.00
Gula kastor	RM 0.43
Telur	RM 1.05
Santan	RM 1.90
<b>Jumlah kos</b>	<b>RM 9.30</b>
<b>Anggaran hasil</b>	1 biji (20 cm)
<b>Kos bahan 1 biji</b>	RM 9.30
<b>Anggaran harga jualan</b>	RM 25.00