

KUIH BAKAR JAGUNG



BAHAN-BAHAN

Biji jagung manis	200 gm
Tepung jagung	220 gm
Gula pasir	300 gm
Santan	200 gm
Telur	8 biji
Pewarna kuning hijau	½ tsp
Emulco jagung	½ tsp
Bijan sebagai hiasan	2 gm

KAEDAH

1. Stim biji jagung manis selama 3 minit dan kisar kasar menggunakan pengisar makanan. Ketepikan.
2. Masukkan semua bahan lain ke dalam pengisar makanan dan kisar bersama sehingga sebati atau gunakan dengan pemukul telur.
3. Tapis adunan. Masukkan jagung yang telah dikisar ke dalam adunan.
4. Sangai atau bakar bijan selama 10 hingga 15 minit.
5. Sapukan acuan 'pecah lapan' dengan sedikit minyak dan masukkan ke dalam oven sebentar. Tuangkan ¾ adunan ke dalam acuan.
6. Tabur rata bijan yang telah di sangai keatas adunan dan bakar selama 30 minit pada suhu 180°C.

Nota: Boleh tambah masa membakar untuk mendapatkan permukaan kuih yang berkerak atau garing.

PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Biji jagung manis	RM 2.00
Tepung gandum	RM 0.62
Gula pasir	RM 0.86
Santan	RM 5.28
Telur	RM 3.44
Pewarna kuning limau	RM 0.28
Emulco jagung	RM 0.30
Bijan	RM 0.02
Jumlah kos	RM 12.80
Anggaran hasil	6 biji
Kos bahan 1 biji	RM 2.13
Anggaran harga jualan	RM 7.00