

Koleksi Resepi KEK

Siri 2

100 Resepi Kek Istimewa Untuk Anda



KOLEKSI RESEPI KEK

SIRI 2

100 Resepi Kek

Zaqist.com

Digital Produk

Kandungan Resepi

Kek Coklat Mak Mertua.....	1
Kek Coklat Manis.....	3
Kek Coklat Marble	4
Kek Coklat Microwave 5 Minit	6
Kek Coklat Minyak.....	7
Kek Coklat Miracle.....	8
Kek Coklat Putih Berlimau.....	9
Kek Coklat Span.....	10
Kek Coklat Urai.....	11
Kek Coklat Walnut.....	12
Kek Damal	14
Kek Delima	15
Kek Durian.....	16
Kek Ekonomi.....	17
Kek Epal.....	18
Kek Epal Berempah	19
Kek Epal Crumble	20
Kek Gulung Nanas	22
Kek Gulung Pandan	24
Kek Halia.....	26
Kek Halma	27
Kek Hati Pari	29
Kek Hitam.....	30
Kek Hitam Manis	31
Kek Holiday Inn	32
Kek Holiday Inn (Alternatif).....	33
Kek Horlick Coklat	34
Kek Kapal Cinta Sayang.....	35
Kek Karang.....	37
Kek Kayu Manis	38
Kek Keju.....	39
Kek Keju Aidilfitri.....	40
Kek Keju Aiskrim.....	41

Kek Keju Bakar.....	42
Kek Keju Gateoux Coklat	43
Kek Keju Istimewa	45
Kek Keju Mangga.....	46
Kek Keju Marmar.....	48
Kek Koko Madeira	49
Kek Koko Senang	50
Kek Kopi.....	52
Kek Kopi Aprikot Prun	53
Kek Kopi Kayu Manis	55
Kek Kopi Mini	57
Kek Kotak Mancis	59
Kek Krim Gulung.....	61
Kek Krim Kacang.....	63
Kek Krim Kopi	64
Kek Krim Nata De Coco	66
Kek Kukus Lapis Ceri	67
Kek Kukus Masam Manis.....	69
Kek Kukus Mata Kucing	71
Kek Kukus Nona Manis.....	72
Kek Kukus Oren	74
Kek Kukus Pisang Kaki	76
Kek Kukus Simply.....	78
Kek Kukus Special 4 Jam.....	79
Kek Kulit Limau Parut	81
Kek Kurma	82
Kek Lapis Horlick	84
Kek Lapis How Flakes	86
Kek Lapis Idola.....	88
Kek Lapis Jelly Tot.....	90
Kek Lapis Jem Aprikot.....	91
Kek Lapis Kacang	93
Kek Lapis Keju.....	94
Kek Lapis Ketan Madura.....	95
Kek Lapis Koko.....	97
Kek Lapis Krim Buah	98

Kek Lapis Suriah	100
Kek Lapis Tembikai Madu.....	102
Kek Lapis Water Melon Cheese.....	104
Kek Lembap Coklat.....	105
Kek Lembut Strawberi.....	106
Kek Lemon Comel	107
Kek Limau	109
Kek Limau Sinaran	111
Kek Limau Susu Berhalia	113
Kek Seri Coklat.....	115
Kek Lapis Winter Sonata.....	117
Chocolate Moist	119
Applesauce Muffin	121
Banana Soft Cake Mudah.....	122
Basic Butter Cake.....	123
Bebola Coklat Bergajus	124
Ben's Flourless Cheesecake.....	126
Beri Dan Coklat Berkrim SpikeBer.....	128
Berkat Pandan Cup Cake	130
Blackberry Cheesecake	131
Browni Coklat Walnut	133
Brownie	135
Brownies Berbadam.....	136
Charlotte Royale.....	137
Cheese Cake	139
Cheese Cake Modern	140
Kek Lobak Merah.....	142
Kek Lobak Merah (Alternatif 1).....	143
Kek Lobak Merah (Alternatif 2).....	144
Kek Lobak Merah Bermadu.....	146
Kek Lobak Merah Berwalnut.....	148

Lain-lain Koleksi Resepi dari kami

1. Koleksi Resepi Bubur
2. Koleksi Resepi Kek
3. Koleksi Resepi Kuih Raya
4. Koleksi Resepi Kuih-muih
5. Koleksi Resepi Makanan Ringan
6. Koleksi Resepi Masakan Antarabangsa
7. Koleksi Resepi Masakan Ayam
8. Koleksi Resepi Masakan Daging
9. Koleksi Resepi Masakan Ikan
10. Koleksi Resepi Masakan Laut
11. Koleksi Resepi Masakan Telur
12. Koleksi Resepi Masakan Mee & Laksa
13. Koleksi Resepi Minuman
14. Koleksi Resepi Masakan Nasi
15. Koleksi Resepi Masakan Pencuci Mulut
16. Koleksi Resepi Masakan Puding & Agar-Agar
17. Koleksi Resepi Masakan Roti
18. Koleksi Resepi Masakan Sambal & Pencicah
19. Koleksi Resepi Masakan Sup
20. Koleksi Resepi Masakan Ulam & Sayuran

Dapatkan semuanya dari zaqist.com



Kek Coklat Mak Mertua

Ramuan/ Bahan

Bahab A:

- 2 cawan tepung gandum
- 1 cawan gula kasar
- $\frac{3}{4}$ cawan serbuk koko
- 1sudu kecil sodabikarbonat
- 1 sudu kecil baking powder

Bahan B:

- 1 cawan minyak masak
- $\frac{1}{2}$ tin susu cair
- 3 biji telur ayam gred A (diblender)
- 1 sudu kecil esen vanilla
- 1 cawan air panas mendidih

Cara-cara

1. Campurkan Bahan A dan gaul rata. Pastikan tepung gandum diayak sempurna
2. Masukkan minyak masak dan gaul
3. Masukkan telur yang telah diblender.
4. Masukkan susu cair dan gaul lagi
5. Akhir sekali masukkan air panas mendidih dah gaul.
6. Tuang kan ke dalam loyang yang sudah di sapukan dengan butter dan dilapik kertas.
7. Kukus selama 45minit.



Kek Coklat Manis

Ramuan/ Bahan

- 2 cawan tepung gandum
- 1 cawan serebuk coklat
- 1 sudu teh bikarbonat
- 1 sudu teh serebuk penaik
- 1 cawan gula pasir
- 1 cawan minyak masak
- 2 biji telur
- 1 sudu teh cuka
- 1½ air
- 1 cawan susu pekat

Cara-cara

1. Telur, gula dibelander dan minyak
2. Kemudian masukkan kedalam bekas yang besar dan kacau. masukkan susu pekat, tepung, serebuk coklat, serebuk penaik dan bikarbonat kedalam aduan itu.
3. Kemudian masukkan cuka dan air.
4. Akhir sekali masukkan aduan itu kedalam loyang dan bakar selama 45minit.



Kek Coklat Marble

Ramuan/ Bahan

Bahan A

Mentega 1 cawan

Tepung 2 cawan

Bahan B

Gula 1 cawan

Telur 5 biji

Bahan C

Serbuk penaik $\frac{1}{2}$ sudu makan

Serbuk koko(diayak) 4 sudu makan

Susu pekat $\frac{1}{2}$ cawan

Cara-cara

1. Bahan B (telur + gula) diputar sehingga kembang
2. Bahan A (tepung + mentega) diputar/pukul sehingga sehati
3. Masukkan bahan A kedalam B adun sehingga sehati.
4. Masukkan serbuk penaik dan putar lagi. Masukkan susu pekat dan pukul lagi.
5. .Bahagikan adunan kepada 2 bahagian
 - a. Bahagian 1 diasingkan bekas lain
 - b. Bahagian 2 : masukkan serbuk koko dan pukul sehingga sehati .
6. Masukkan adunan ke dalam acuan secara berselang seli bahagian 1 dan bahagian 2.
7. Panaskan oven 10 minit. Baru masukkan aduanan kek ke dalam oven pada suhu 180-185C selama 45 minit



Kek Coklat Microwave 5 Minit

Ramuan / Bahan

Flour $\frac{3}{4}$ cup
Sugar $\frac{1}{2}$ cup
Oil $\frac{1}{4}$ cup
Eggs 2
Baking Powder $1\frac{1}{2}$ Tbsp

Vanilla Essense 1 tsp
Cocoa powder $1\frac{1}{2}$ tbsp
Tbsp Warm water $\frac{1}{4}$ cup
A pinch of Salt

Cara-cara

1. Sift the Dry Ingredients (maida and baking powder).
2. Dissolve the cocoa in the warm water.
3. Beat the eggs and sugar until well blended and creamed.
4. Add the oil, vanilla essence and warm water (mixed with cocoa powder) and mix well. Finally add the flour and fold into the egg mixture.
5. Grease a cake tin and pour this batter into it.
6. Microwave this cake for 5 minutes on high.
7. Cool it and decorate with coffee icing or your choice.



Kek Coklat Minyak

Ramuan/ Bahan

- 2 cawan tepung naik sendiri
- 1 cawan gula kastor
- 2 biji telur
- 1 camca teh esen vanila
- 1 cawan serbuk koko
- 1 cawan susu pekat manis
- 1 cawan minyak masak/jagung
- 1 cawan air panas

Cara-cara

1. lenserkan acuan pembakar dengan minyak.
2. panaskan oven pada suhu 180 darjah celsius
3. pukul telur & gula kastor hingga kembang bersama esen vanila.
4. masukkan serbuk koko, minyak masak, susu pekat manis dan air panas. gaul hingga sehati.
5. kemudian masukkan tepung naik sendiri sedikit demi sedikit. gaul hingga rata.
6. masukkan ke dalam acuan pembakar & bakar selama 40 minit hingga 1jam.



Kek Coklat Miracle

Ramuan/ Bahan

- 5 biji telur
- 1 cawan gula
- ½ tin susu pekat manis f&n
- 1 sudu besar mentega 1 cawan serbuk coklat
- 1 cawan tepung gandum
- 1 sudu teh soda bikarbonat

Cara-cara

1. Putarkan gula bersama telur selama 5 minit/ sehingga putih. Putar mentega+susu dlm bekas berasingan selama 3 minit/ sehingga putih.
2. Satukan bahan2 putar tersebut. kemudian masukkan tepung+serbuk coklat+soda. putar sehingga sebati
3. Masukkan ke dlm loyang yang telah dialas dengan kertas A4/ dileser mentega
4. Bakar pd suhu 180c selama 45 minit.



Kek Coklat Putih Berlimau

Ramuan/ Bahan

Bahan A:

- 10 biji kuning telur
- 1 biji putih telur
- 110 gm gula kasar
- 150 gm tepung gandum
- ½ camca teh serbuk vanila
- 2 sudu besar susu pekat
- Coklat putih secukupnya

Bahan B:

- 200 gm mentega, dipukul
- 1 sudu besar esen limau

Cara-cara

1. Kacau bahan A hingga kembang.
2. Apabila kembang, masukkan bahan B.
3. Kacau rata.
4. Kemudian bubuh adunan ke dalam cawan-cawan kertas.
5. Bakar hingga masak.
6. Apabila masak, biarkan sejuk.
7. Setelah sejuk, bubuh coklat putih di atasnya.