

Bengkang Gelora Rindu

Pengelola : Pn. Zadiana Fadila Binti Shaffii

Resipi Oleh : Pn. Zaitun Binti Ismail



Bahan – Bahan

- 2 ½ cawan Tepung Gandum
- 1 cawan Gula
- 2 Cawan Santan Pekat
- 3 Biji Telur
- 6 helai Daun Pandan (Kisar – ½ cawan air pandan)
- 2 Sudu Planta / Mentega
- 1 Sudu Perasa Pandan
- Sedikit Garam
- Bijan Untuk Hiasan

Cara menyediakannya :

1. Campurkan semua bahan kecuali bijan ke dalam pengisar (blender) dan kisar bahan-bahan tersebut secukupnya.
2. Sapu Loyang dengan minyak dan tuangkan bahan-bahan yang telah dikisar tadi.
3. Taburkan bijan.
4. Bakar selama 1 jam atau sehingga masak dalam suhu 190°c
5. Siap untuk dimakan