

## **KEK BERI SEGAR DAN KEKACANG**

Bahan-bahan:

2 ½ cawan	Tepung Berserbuk Penaik Blue Key
1 ½ cawan	Gula kastor
250 gram	Mentega- dilembutkan
7 biji	Telur Seri Murni (putih telur sahaja)
1 ½ cawan	Susu penuh krim
50 gram	Buah beri segar
50 gram	Pelbagai kekacang (macadamia, pecan, badam)
1 sudu teh	Perisa vanilla Star Brand

Cara-caranya:

1. Pukul putih telur, mentega dan gula sehingga kembang.
2. Masukkan susu dan pukul seketika.
3. Masukkan perisa vanilla Star Brand dan tepung naik sendiri Blue Key sedikit demi sedikit. Kemudian kacau sehingga sebati.
4. Akhir sekali masukkan buah beri segar dan kekacang.
5. Masukkan dalam ketuhar pada suhu 175°c selama 40- 45 minit sehingga masak.

