

AKOK

BAHAN-BAHAN

- 20 biji telur
- Santan (sukatan: 1 jag telur = 1 jag dan 1 cawan santan)
- 4 cawan gandum
- 3 cawan gula
- Sedikit air gula melaka
- Sedikit garam
- Daun pandan

CARA-CARA

- Santan dan daun pandan dikisar tanpa air. Tapis.
- Telur dipecahkan ke dalam mangkuk, pukul telur sehingga kembang.
- Masukkan santan, air gula melaka dan garam.
- Masukkan gandum dan kacau sampai rata dan sehati.
- Panaskan acuan bahulu, kemudian masukkan adunan ke dalam acuan.
- Bakar dengan api atas dan bawah.

Nota : Untuk mengetahui sama ada sudah masak atau belum, cucuk akok dengan lidi sehingga adunan tidak melekat di lidi.

INGREDIENTS

- 20 eggs
- Coconut milk (measurement: 1 jug eggs = 1 jug + 1 cup coconut milk)
- 4 cups flour
- 3 cups sugar
- A bit of dissolved palm sugar
- A pinch of salt
- Pandan leaf

METHOD

- Blend the coconut milk and pandan leaf without water. Strain it.
- Break all the eggs into a bowl and beat them until fluffy.
- Add the coconut milk, palm sugar and salt.
- Add the flour and mix well.
- Heat the bahulu moulds and fill the batter into each mould.
- Bake with top and bottom heat.

Note : Use a bamboo skewer to test whether the dish is cooked or not. When cooked, it will not stick to the skewer.