

# FPP BizNewz

eISSN 2600-9811

June - November 2021

INVESTMENT MANAGEMENT ECONOMICS MARKETING TECHNOLOGY

## MERDEKA

EKONOMI 2021

## ANXIETY DISORDER

Jangan Ambil Mudah

## Do We Look Older Or Younger Than We Really Are?

## SOLAH

A Testimony of Success

## MUSLIM FRIENDLY TOURISM

The Promising Tourism Segments For Malaysia

## To Online Or Not?

## JEBAT Si Maine Coon

Photo by Polina Kuzovkova on Unsplash







# RESEPI KUIH AKOK

MUDAH, CEPAT & SEDAP *oleh Madam K*

Kartini Mat Rashid  
Fakulti Pengurusan dan Perniagaan  
UiTM Cawangan Terengganu

## Bahan-bahan:

1. 10 biji telur ayam Gred A
2. 0.5 kilogram santan
3. 1 cawan tepung gandum
4. 2 keping gula melaka
5. 2 sudu besar gula
6. Setengah sudu kecil garam
7. Setengah cawan air

## Cara membuatnya:

1. Masukkan kesemua bahan-bahan di atas ke dalam pengadun.
2. Adunkan kesemua bahan tersebut sehingga hancur/lumat.
3. Panaskan bekas pembakar/ acuan kek cawan terlebih dahulu.
4. Apabila sudah panas, tuangkan adunan tadi ke dalam acuan dan bakar sehingga masak.
5. Angkat dan sedia untuk dihidang.

## Tip:

Bagi mengelakkan kuih akok menjadi keras dan tidak gebu, elakkan daripada meletakkan tepung gandum berlebihan.

Jika inginkan akok yang mempunyai rasa dan aroma pandan, bolehlah masukkan sedikit air tapisan daun pandan yang sudah dikisar dan dituangkan ke dalam adunan tepung



