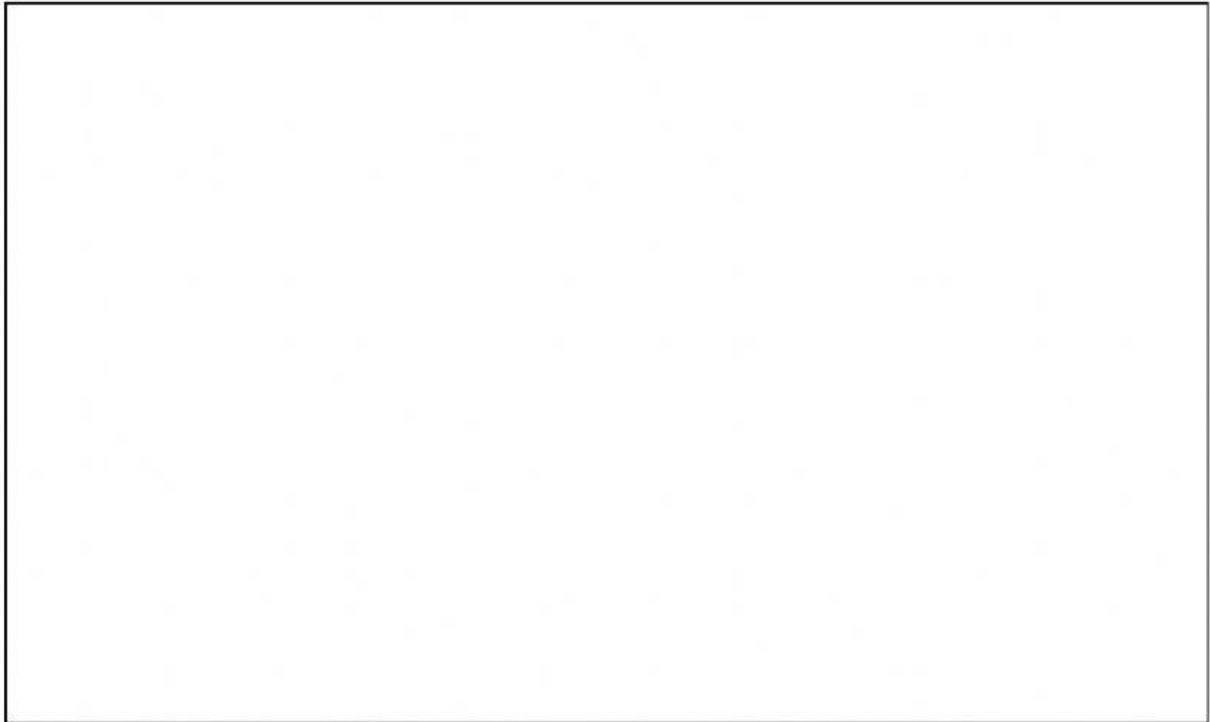


RESEPI DONUT BERINTI (KRIM KASTARD)

ARAHAN: TONTON VIDEO DI BAWAH INI DAN JAWAB SOALAN BERIKUT:



SOALAN:

1. Berapa cawan susu yang di gunakan?

- A. $\frac{1}{2}$ Cawan Susu
- B. 1 Cawan Susu
- C. $1 \frac{1}{2}$ Cawan Susu

2. Berapa Sudu gula digunakan?

- A. 1 Sudu Gula
- B. 2 Sudu Gula
- C. 3 Sudu Gula

3. Yis dibiarkan mengembang selama?

- A. 5 Minit
- B. 10 Minit
- C. 15 Minit

4. Tepung apa yang digunakan?

- A. Tepung Jagung
- B. Tepung High Protein
- C. Tepung Gandum

5. Berapa cawan tepung yang digunakan?

- A. 1 Cawan Tepung
- B. 2 Cawan Tepung
- C. 3 Cawan Tepung

6. Berapa biji telur yang digunakan?

- A. 0 Biji Telur
- B. 1 Biji Telur
- C. 2 Biji Telur

7. Berapa lama doh pertama direhatkan?

- A. 30 Minit
- B. 60 Minit
- C. 120 Minit

8. Apakah Bahan yang digunakan untuj membuat krim kastard?

- A. Whipping Cream, Telur Kuning, Susu Segar, Esen Vanila, Tepung Gandum
- B. Single Cream, Telur Kuning, Susu Segar, Esen Vanila, Tepung Gandum
- C. Double Cream, Telur Kuning, Susu Segar, Esen Vanila, Tepung Gandum