



Huat Kueh (Dalam Mangkuk)

Cara

1. Gaul 150g tepung beras dengan 240ml air. Masak dengan api sederhana hingga pekat.
2. Tambah lagi 300g tepung beras. Gaul hingga sebatu.
3. Tambah todi dan 310ml air. Tapis adunan.
4. Jemur adunan di bawah matahari selama 4 jam.
5. Tambah gula halus, air 'abu' dan garam ENO. Gaul hingga rata.
6. Sapu acuan (mangkuk-mangkuk kecil) dengan sedikit minyak.
7. Isi acuan dengan adunan hingga hampir penuh.
8. Untuk pewarna, sediakan 9 sudu besar adunan. Titis pewarna merah ke atas adunan dalam 3 sudu besar yang pertama, diikuti dengan pewarna hijau ke atas adunan dalam 3 sudu besar yang seterusnya, dan pewarna kuning ke atas adunan dalam baki 3 sudu besar yang terakhir.
9. Bubuh sedikit adunan yang berwarna ke atas adunan dalam setiap acuan.
10. Kukus 15 minit.
11. Biar sejuk. Hidang dengan kelapa parut.

Ramuan

- 450g Tepung Beras Erawan Brand (atau Tepung Beras Campuran Cap Gajah)
- 550ml air
- 250ml gula halus
- 320ml todi
- 1 sudu teh garam ENO
- ½ sudu teh air 'abu'
- Pewarna (pilihan)

Huat Kuih (Qua Koe Kuih)

Steps

1. Mix 150g flour with 240ml water. Cook over medium heat until fairly thick.
2. Add 300g flour to the thickened batter. Stir well.
3. Add toddy and 310ml water. Strain batter.
4. Place batter under sun for 4 hours.
5. Add sugar, lye water and Eno salt into the batter. Stir well.
6. Brush moulds with oil.
7. Fill batter into mould until almost full.
8. For colouring, prepare 9 tablespoons of batter. Drop red colouring onto batter in the first 3 tablespoons, followed by green colouring onto the next 3 tablespoons, and lastly yellow colouring onto the remaining 3 tablespoons of batter.
9. Drop little amount of coloured batter onto each mould.
10. Steam for 15 mins.
11. Let cool. Serve with grated coconut.

Ingredients

- 450g Erawan Brand Rice Flour (or Cap Gajah Blended Rice Flour)
- 550ml water
- 250ml sugar
- 320ml toddy
- 1 teaspoon ENO salt
- ½ teaspoon lye water
- Colouring (optional)

杯子糕

作法

1. 240 毫升水倒入 150 克米粉搅匀，置于中火上煮至糊状。
2. 再加入 300 克占米粉。
3. 加入椰花酒， 310 毫升水，搅匀，过滤。
4. 置于阳光下约四个小时。
5. 加入糖， 碱水， 以罗，搅匀。
6. 将糕杯抹上些食油。
7. 把粉糊倒入糕杯。
8. 如要加色素， 将 9 大匙粉糊分成三份， 滴上红、青和黄色素。
9. 滴一些有色素的粉糊于糕杯的粉糊上。
10. 蒸约 15 分钟。
11. 于椰丝配食。

用料

- 450 克大象牌（或三象牌）占米粉
- 550 毫升清水
- 250 克幼糖
- 320 毫升椰花酒
- 1 茶匙以罗(ENO salt)
- 半茶匙碱水
- 色素(可选)