



Kuih Bengkar

Bahan-bahan

150g Tepung Beras Cap Erawan / Gajah
100g Tepung Kacang Hijau Cap Bintang
180ml Air
170ml Air
600ml Santan
600ml Air

Campuran Sirap (A) atau (B)

(A)

70g Gula
200g Gula Merah Cap Bintang
420ml Air
3 helai Daun Pandan

(B)

270g Gula

420ml Air

3 helai Daun Pandan

(Jerang A atau B dengan api sederhana sehingga gula larut dalam air. Tapiskan sirap yang telah sejuk.)

Cara Membuatnya

1. Campurkan 100g tepung kacang hijau Cap Bintang dengan 180ml air. Rendam sekurang-kurangnya 4 jam.
2. Campurkan 150g Tepung Beras Cap Erawan / Gajah dan 170ml air dan kacau.
3. Gabungkan langkah (1) dan (2) dalam sebiji mangkuk besar.
4. Masukkan 600ml santan dan 600ml air.
5. Masukkan campuran sirap. Tapiskan (A atau B).
6. Kacaukan atas api sederhana lebih kurang 10 minit sehingganya hampir pekat. Keluarkan dengan segera.
7. Kacaukannya dengan sudu kayu sehingga kelihatannya halus dan licin.
8. Tuangkannya adunan dalam tin (berukuran 10"x10"x2") yang dilapiskan dengan daun pisang.
9. Masakkannya dalam ketuhar pada 200°C lebih kurang 1½ jam.
10. Sejukkan sebelum menghidang.

明家糕

用料

150 克	三象牌 / 大象牌占米粉
100 克	星标绿豆粉
180 毫升	清水
170 毫升	清水
600 毫升	浓椰浆
600 毫升	清水

配料(A)或(B)

(A)

70 克	糖
200 克	星标红糖
420 毫升	清水
3 片	班兰叶

(B)

270 克	糖
420 毫升	清水
3 片	班兰叶

(以小火上溶解，过滤，冷却)

作法

1. 100 克星标绿豆粉浸 180 毫升清水中约 4 个小时。
2. 170 毫升清水加入 150 克三象牌 / 大象牌占米粉之中，拌匀，过滤。
3. 将(1)料与(2)料混合於大碗中。
4. 加入 600 毫升浓椰浆及 600 毫升清水。
5. 加入 A 料或 B 料，搅匀，过滤。
6. 置於中火上煮约 10 分钟成浓状，取出。
7. 以木杓搅至滑状。
8. 把粉糊倒入一个铺上香蕉叶的方形浅盘。
9. 以摄氏 200 度的热度烘约 1½ 小时。
10. 取出冷却，切块。

Kuih Bengkar

Ingredients

150g Erawan / Gajah Brand Rice Flour
100g Star Brand Green Bean Flour
180ml Water
170ml Water
600ml Concentrated coconut milk
600ml Water

Syrup (A) or (B)

(A)

70g Sugar
200g Star Brand Brown Sugar
420ml Water
3 Pandan leaves

(B)

270g Sugar
420ml Water
3 Pandan leaves

**Boil syrup under medium heat until sugar dissolves. Let cool and strain.

Steps

1. Mix 100g Star Brand Green Bean Flour with 180ml water. Soak at least 4 hours.
2. Mix 150g Erawan / Gajah Brand Rice Flour with 170ml water. Stir.
3. Combine mixtures of Steps 1 and 2 in a bowl.
4. Add 600ml concentrated coconut milk and 600ml water.
5. Add syrup. Strain (A or B).
6. Stir over medium heat for 10 minutes until fairly thick. Remove immediately.
7. Stir vigorously with wooden spoon until smooth.
8. Pour batter into a 10" x 10" x 2" container lined with banana leaves.
9. Bake at 200 °C for about 1 ½ hours.
10. Let cool before serve.