



## Kuih Loyang

### Bahan-bahan

500g	Tepung Beras Cap Erawan / Gajah
2 biji	Telur
150g	Gula
700ml	Santan pekat
½ camca kecil	Garam

### Cara Membuatnya

1. Campurkan kesemua bahan-bahan dan kacau rata-rata lalu tapiskan.
2. Panaskan acuan kuih loyang di atas minyak.
3. Celupkan acuan yang telah panas ke dalam bahan tadi, tetapi jangan sampai penuh.
4. Masukkan ke dalam minyak biar seketika. Angkat acuan dan ketepikan kuih tadi.
5. Lakukan proses langkah 2 dan seterusnya sehingga bahan habis.

## 蜂巢酥

### 用料

500 克	三象牌 / 大象牌占米粉
2 粒	蛋
150 克	幼糖
700 毫升	浓椰浆
½茶匙	盐

### 作法

1. 混合以上用料，搅匀，滤过。
2. 先将模置於热油中，然后取出趁热，将模置於混合料中 (不可盖过模)再将模置於热油中炸，并将饼拨出，炸至浅棕，取出。

## Kuih Loyang

### Ingredients

500g	Erawan / Gajah Brand Rice Flour
2	Eggs
150g	Castor sugar
700ml	Concentrated coconut milk
½ teaspoon	Salt

### Steps

1. Mix all ingredients. Stir well and strain.
2. Heat mould in hot oil.
3. Lift mould from oil. Dip ¾ of mould into batter.
4. Return the mould (filled with batter) to hot oil and fry until slightly browned. To remove biscuit (do not take mould out from oil), shake the biscuit from mould. Deep fry until turns brown.
5. Repeat step (2) to (4) until finish the batter.