



Kuih Sepit

Bahan-bahan

500g Tepung Beras Cap Erawan / Gajah
100g Tepung Ubi Kayu Cap Kapal ABC
600ml Air
800g Gula
20 biji Telur
1000ml Santan Pekat

Cara Membuatnya

1. Campurkan 600ml air dengan 500g Tepung Beras Cap Erawan / Gajah dan 100g tepung ubi kayu Cap Kapal ABC.
2. Masukkan 800g gula, 20 biji telur dan 1000ml santan pekat. Kacaukan sehingga sebati lalu tapisan dua kali.
3. Sapukan sedikit minyak masak di atas acuan kuih sepit (untuk kali pertama dan kedua sahaja) dan panaskan di atas bara api, masukkan sedikit bahan tadi di atas acuan kuih sepit dan tutup biarkan hingga warnanya kuning keemasan, kemudian keluarkan kuih yang telah masak dan lipat (sesuka hati) kuih tadi semasa ia masih panas. Lakukan proses itu sehingga habis.

鸡蛋卷 (粿加必)

用料

500 克	三象牌 / 大象牌占米粉
100 克	Cap Kapal ABC 大茨粉
600 毫升	水
800 克	糖
20 粒	蛋
1000 毫升	浓椰浆

作法

1. 以 600 毫升水混合 500 克三象牌 / 大象牌占米粉和 100 克 Cap Kapal ABC 大茨粉搅匀。
2. 加入 800 克糖，20 粒蛋和 1000 毫升浓椰浆，搅匀，过滤两次。
3. 开始(首一次及第二次需要而已)先将(Kuih Sepit)模涂上少许油置於火炭上烘热，然后取出。将一些混合料倒入(Kuih Sepit)模，关好糕模烘至浅棕色，取出，刮掉印边的碎饼，取出饼，折成四份。

Kuih Sepit

Ingredients

- 500g Erawan / Gajah Brand Rice Flour
- 100g Cap Kapal ABC Tapioca Starch
- 600ml Water
- 800g Sugar
- 20 Eggs
- 1000ml Concentrated coconut milk

Steps

1. Mix 500g Erawan / Gajah Brand Rice Flour and 100g Cap Kapal ABC Tapioca Starch with 600ml water. Stir well.
2. Add 800g sugar, 1000ml concentrated coconut milk and 20 eggs. Mix well until sugar fully dissolves. Strain twice.
3. Oil the mould (only for the first and second time). Heat mould over charcoal fire. Pour batter over mould. Place over fire till slightly browned. Scrape excess on the edge of the mould. Remove biscuit from mould. Fold biscuit while hot.