



Kuih Lapis

Bahan-bahan

(A)

250g	Tepung Beras Cap Erawan / Gajah
30g	Tepung Ubi Kayu Cap Kapal ABC
400ml	Pati Santan
580ml	Air
1 camca kecil	Garam

(B)

260g	Gula
220ml	Air
1 helai	Daun Pandan

Cara Membuatnya

1. Masakkan bahan B sehingga gula itu larut, biar ia sejuk.
2. Campur bahan A dalam bahan B kacau hingga sebati lalu tapisan.
3. Bahagikan adunan kepada dua bahagian. Satu bahagian diwarnakan merah atau hijau (pilihan sendiri) dan satu lagi putih tanpa warna.
4. Panaskan sebuah loyang yang berukuran 10" x 10" x 2" dalam kukusan hingga air mendidih.
5. Buka penutup kukusan (jangan keluarkan loyang dari kukusan) dan tuangkan sesenduk adunan putih.
6. Kukus selama 3 minit, kemudian sesenduk adunan berwarna dituangkan dan kukuslah semula. Buat begini sehingga lapisan yang kelapan.
7. Untuk keempat-empat lapis yang terakhir (Kesemuanya ada 12 lapis), setiapnya dikukus selama 5 minit.
8. Padamkan api dan kuih ini ditinggalkan dalam kukusan selama 3 minit supaya kelihatannya "berminyak".

九层糕

用料

(A)

250 克	三象牌 / 大象牌占米粉
30 克	Cap Kapal ABC 大茨粉
400 毫升	浓椰浆
580 毫升	清水
1 茶匙	盐

(B)

260 克	幼糖
220 毫升	清水
1 片	班兰叶

作法

1. 把用料(B)煮至糖溶解，待冷却。
2. 将(A)之用料混合用料(B)搅匀。
3. 将混合料分成两份。其中一份加上色素(红 / 青)。
4. 将一个正方形浅盘蒸热。
5. 将未加色的混合料倒入一层加色的混合料。
6. 加盖，蒸约 3 分钟，再倒入一层加色的混合料，重覆至第八层。
7. 第八层开始每层蒸约 5 分钟，重覆 4 层(共 12 层)。
8. 关火后，让糕置於锅中约 3 分钟才取出，它表面看来才光滑。

Kuih Lapis

Ingredients

(A)

250g	Erawan Brand Rice Flour (or Cap Gajah Blended Rice Flour)
30g	Cap Kapal ABC Tapioca Starch
400ml	Concentrated coconut milk
580ml	Water
1 teaspoon	Salt

(B)

260g	Castor sugar
220ml	Water
1	Pandan leaves

Steps

1. Cook and stir Ingredients B over medium heat until sugar dissolves. Let cool.
2. Mix Ingredients A and B. Stir well. Strain twice.
3. Divide batter into 2 portions. Drop either red or green (as desired) colouring into first portion, the other portion remain white or uncoloured.
4. Heat a 10" x 10" x 12" tin in steamer until water boils.
5. Pour in a thin layer of uncoloured batter. Steam for 3 minutes.
6. Alternate with coloured batter (steam for 3 minutes). Repeat for next 10 layers.
7. Steam 5 minutes for the last 4 layers (total 12 layers).
8. Turn off heat. Leave in steamer for 3 minutes to get "oily" texture.