



Huat Kueh

Cara

1. Gaul tepung beras dan gula dengan air. Kacau hingga sehati.
2. Larutkan yis basah dalam pati santan.
3. Tambah campuran pati santan ke dalam adunan tepung. Kacau hingga sehati.
4. Jemur adunan di bawah matahari selama 2 jam.
5. Tambah sedikit pewarna dalam adunan (pilihan). Kacau hingga sehati.
6. Panaskan acuan dalam kukusan air didih. Tuang adunan ke dalam acuan panas. Kukus 20 minit.

Ramuan

- 250g Tepung Beras Erawan Brand (atau Tepung Beras Campuran Cap Gajah)
- 250ml air
- 200g gula
- 200g pati santan
- Pewarna (pilihan)
- 8g yis basah (juga dikenali yis segar/yis mampat)

Huat Kuih

Steps

1. Mix rice flour, sugar and water. Stir well.
2. Dissolve fresh yeast in coconut milk.
3. Mix mixtures in steps 1 and 2. Stir well.
4. Place batter under sun for 2 hours.
5. Add a drop of colouring (optional) and stir well.
6. Heat empty moulds in steam.
7. Pour in batter and steam for 20 minutes.

Ingredients

- 250g Erawan Brand Rice Flour (or Cap Gajah Blended Rice Flour)
- 250ml water
- 200g sugar
- 200g concentrated coconut milk
- Colouring (optional)
- 8g fresh yeast (a.k.a. wet/compressed yeast)

发糕

作法

1. 把清水加入占米粉及幼糖，搅匀。
2. 混合浓椰浆及压缩酵母溶解。
3. 将 1.料与 2.料混合搅匀。
4. 搁置以上混合料于阳光下 2 小时。
5. 加入少许粉红色素(可选)，搅匀。
6. 把发糕模蒸热。
7. 倒入搅好的粉糊蒸约 20 分钟。

用料

- 250 克大象牌 (或三象牌) 占米粉
- 250 毫升清水
- 200 克幼糖
- 200 克浓椰浆
- 粉红色素(可选)
- 8 克压缩酵母