



### Kuih Kobsui

#### Bahan-bahan

100g	Tepung Beras Cap Erawan / Gajah	}	380ml Air
50g	Tepung Ubi Kayu Cap Kapal ABC		
180g	Gula Halus	}	150ml Air
6-8 helai	Daun Pandan		
1 camca kecil	Air 'Abu'		
160g	Kelapa Parut		
½ camca kecil	Garam		

### **Cara Membuatnya**

1. 50g Tepung Ubi Kayu Cap Kapal ABC dan 100g Tepung Beras Cap Erawan / Gajah dicampur lalu dilayak. Masukkan 380ml air.
2. Daun pandan ditumbuk. Ambil jusnya lalu campurkannya dengan 150ml air dan 180g gula. Masukkan 1 camca air "abu".
3. Campurkan bahan-bahan dari langkah (1) dan langkah (2) lalu tapiskan. Kacaukan di atas api sederhana selama kira-kira 2 menit.
4. Tuangkan adonan ke dalam acuan mangkuk-mangkuk kecil atau cawan-cawan lalu kukuskan selama 20 menit.
5. Keluarkannya dari kukusan, sejukkan kemudian bolehlah keluarkannya dari acuan.
6. Hidangkan dengan kelapa parut.

Kalau gemar kuih kobsui gula merah, gantikan langkah (2) seperti berikut: -

Panaskan 40g Gula Merah Cap Bintang , 140g gula putih dan 150ml air (jika suka taruh 2 daun pandan. Tambah 1 camca air 'abu').

## 杯仔糕

### 用料

100 克 三象牌 / 大象牌占米粉	}	380 毫升清水
50 克 Cap Kapal ABC 大茨粉		
180 克 幼糖	}	150 毫升清水
6-8 片 班兰叶		
1 茶匙 碱水(枋水)		
160 克 椰丝		
½茶匙 盐		

### 作法

1. 混合 50 克 Cap Kapal ABC 大茨粉与 100 克三象牌 / 大象牌占米粉，筛过。加入 380 毫升清水。
2. 以 150 毫升清水榨出班兰汁，再加 1 茶匙碱水(枋水)180 克幼糖。
3. 混合以上用料，搅匀，滤过。置於中火上煮约 2 分钟。
4. 将混合料倒入糕杯中，蒸约 20 分钟。
5. 马上取出，冷却后倒出。
6. 配上椰丝。

备注：如制作棕色糕作法(2)改为以下：

将 40 克星标红糖及 140 克白糖置於 150 毫升水中煮至溶解，加两片班兰叶，再加 1 茶匙碱水(枋水)。

## Kuih Kohsui

### Ingredients

100g	Erawan / Gajah Brand Rice Flour	}	380ml Water
50g	Cap Kapal ABC Tapioca Starch		
180g	Castor sugar	}	150ml Water
6-8	Pandan leaves		
1 teaspoon	Lye water		
160g	Grated coconut		
½ teaspoon	Salt		

### Steps

1. Mix 50g Kapal ABC Brand Tapioca Starch with 100g Erawan / Gajah Brand Rice Flour. Sieve. Add 380ml water.
2. Grind pandan leaves with 150ml water to obtain juice. Add 1 teaspoon lye water and 180g castor sugar. Stir well.
3. Mix mixtures of steps (1) and (2) and strain. Stir over medium heat for about 2 minutes.
4. Pour batter into moulds. Steam for 20 minutes.
5. Take moulds from steamer. Let cool and remove cooked cake from moulds.
6. Serve with grated coconut.

To make Kuih Kohsui using brown sugar, replace above Step 2 with: -

Heat 40g Star Brand Brown Sugar, 140g castor sugar, 150ml water, 2 pandan leaves (optional) and 1 teaspoon lye water until sugar fully dissolves.