



Kuih Labu Manis

Bahan-bahan

250g	Tepung Beras Cap Erawan / Gajah
500g	Labu Manis
100g	Kanji Gandum Cap Bintang
1000ml	Air
3 ulas	Bawang Putih
3 camca kecil	Minyak Masak

Bahan Perasa

1½ camca besar	Garam
1 camca kecil	Lada Putih
½ camca kecil	Serbuk Perasa
1½ camca besar	Gula

Hiasan

150g	Udang Kering (dikisar)
1 biji	Cili Merah (dipotong)
75g	Bawang Goreng (dihiris)
10 camca besar	Minyak Masak
1 batang	Daun Bawang (dipotong)

Cara Membuatnya

1. Campur Tepung Beras Cap Erawan / Gajah, Kanji Gandum Cap Bintang dan air. Tapis dan kacau adunan sehingga sehati.
2. Bahagi labu manis kepada 2 bahagian dengan 250g untuk setiap bahagian. Potong 1 bahagian ke bentuk kiub.
3. Kukus baki labu manis sehingga lembut. Lecekan labu manis hingga hancur dan kacau dengan adunan tepung.
4. Goreng hirisan bawang goreng dengan 10 camca besar minyak hingga warna bertukar kuning emas. Asingkan bawang yang telah digoreng dan mula goreng udang kering dengan sedikit gula (sebagai hiasan).
5. Goreng bawang putih dengan minyak. Tambah labu manis (kiub) dan bahan perasa. Tuang adunan tepung dan labu manis (dilecek). Kacau adunan berterusan dengan api sederhana panas sehingga adunan menjadi pekat.
6. Sapu satu lapis minyak nipis ke atas tin bersegi 10". Tuang adunan pekat ke dalam tin dan ratakannya.
7. Kukus selama 30 minit. Setelah kukus, hias segera dengan udang kering (digoreng), bawang kecil (digoreng), daun bawang dan cili.
8. Biar sejuk sebelum hidang.

南瓜糕

用料

250 克	三象牌 / 大象牌占米粉
500 克	南瓜
100 克	星标澄面粉
1000 毫升	清水
3 瓣	蒜头
3 茶匙	食油

调味料

1½大匙	盐
1 茶匙	胡椒粉
½茶匙	味精
1½大匙	糖

装饰

150 克	虾米(较碎)
1 条	红辣椒(切幼)
75 克	葱头(切片)
1 棵	青葱(切幼)
10 大匙	食油

作法

1. 混合 250 克三象牌 / 大象牌占米粉，星标澄面粉及水搅匀，滤过。
2. 500 克的南瓜，分成 2 部分，把其中的 250 克切成块形。
3. 把剩余之 250 克南瓜蒸至软，后爪蹂它，然后把混合料搅匀它。
4. 用 10 大匙食油，爆香葱粒至金黄色拿起，后爆香虾米及加少许糖。
5. 爆香蒜头后把已切好之块形南瓜加调味料炒一下，加在混合料，一起倒入锅里置於中火上煮成粉浓状。
6. 扫一点油在 10 寸盘上，把粉浓状倒入四方形盘，用木杓搅匀它。
7. 蒸约 30 分钟，把已蒸好之糕，趁热洒上虾米，葱片，青葱及辣椒。
8. 待冷切件。

Pumpkin Cake

Ingredients

250g	Erawan / Gajah Brand Rice Flour
500g	Pumpkin
100g	Star Brand Wheat Starch
1000ml	Water
3 pieces	Small garlic
3 teaspoons	Oil

Seasonings

1 ½ tablespoons	Salt
1 teaspoon	Pepper
½ teaspoon	Monosodium glutamate (MSG)
1 ½ tablespoons	Sugar

Garnishing

150g	Dried prawns (ground)
1	Red chili (sliced into pieces)
75g	Fried sliced onions.
10 teaspoons	Oil
1 stalk	Spring onion (in small pieces)

Steps

1. Mix Erawan / Gajah Brand Rice Flour, Star Brand Wheat Starch and water. Strain and stir well.
2. Divide pumpkin into 2 equal portions. Cut one portion into cubes.
3. Steam remaining portion of pumpkin until softened. Smash softened pumpkin and mix well with flour batter.
4. Fry sliced onions with 10 tablespoons of oil until golden brown. Remove fried onions. Fry ground dried prawns with some sugar (for garnishing).
5. Fry garlic with oil. Add in pumpkin cubes and seasonings. Pour in flour batter. Stir continuously under medium heat until batter thickens.
6. Pour thickened batter into a well-greased 10" square tin. Flatten the surface.
7. Steam for 30 minutes. Immediately garnish with dried prawns, spring onions and chillies after cooked.
8. Let cake cool completely.