



Kuih Lobak

Cara

1. Gaul tepung beras, tepung pulut, gula, garam dan air. Tapis 2 kali.
2. Perah jus lobak putih. Tambah lobak ke dalam adunan tepung.
3. Goreng rempah dengan minyak. Kemudian, tuangnya ke atas adunan tepung and lobak. Kacau berterusan dengan api sederhana hingga pekat (lebih kurang 8-10 minit).
4. Sapu tin bulat 9" dengan minyak. Isi dengan adunan. Ratakan permukaan. Kukus 30 minit.
5. Segera tabur kacang tanah untuk hiasan.
6. Hidang bila sejuk.

Ramuan

- 200g Tepung Beras Erawan Brand (atau Tepung Beras Campuran Cap Gajah)
- 30g Tepung Pulut Erawan Brand
- 650ml air
- 180g gula
- 500g lobak putih (dihiris halus)
- 2 ½ sudu kecil garam
- 90g kacang tanah (ditumbuk menjadi serbuk)

Rempah

- 4 sudu besar minyak masak
- 10 biji bawang kecil
- 6 ulas bawang putih
- Chukor ¾ inci panjang
- ½ sudu kecil serbuk lada putih
- ¾ sudu kecil serbuk ketumbar

Kuih Lobak

Steps

1. Mix rice flour, glutinous rice flour, sugar and salt with water. Strain twice.
2. Squeeze out carrot juice. Put carrot into flour mixture.
3. Fry spices with oil. Then, pour into flour and carrot batter. Stir continuously under medium heat until batter thickens (about 8 - 10 minutes).
4. Pour batter into a well-greased 9" round tin. Steam for 30 minutes.
5. After steaming, immediately garnish with groundnuts.
6. Let cake cool completely before serving.

Ingredients

- 200g Erawan Brand Rice Flour (or Cap Gajah Blended Rice Flour)
- 30g Erawan Brand White Glutinous Rice Flour
- 650ml water
- 180g sugar
- 500g white carrot (grated fine)
- 2 ½ teaspoons salt
- 90g toasted groundnuts (powdered)

Spices

- 4 teaspoons of oil
- 10 pieces shallots
- 6 pieces garlic
- 3/4" in length of chukor
- ½ teaspoon pepper corns (powder form)
- ¾ teaspoon ketumbar (powder form)

菜头糕

作法

1. 将大象牌/三象牌占米粉加入 650 毫升清水，糖及盐，滤过两次。
2. 逼出萝卜丝水，后加入粉糊中。
3. 把南巴料用油爆香，把已混合好之粉糊及萝卜倒入锅里，置于
4. 中火上搅动混合料约 8 至 10 分钟。
5. 扫一点油在 9 寸圆盘上，将混合料置入盘中搅匀它，蒸约 30 分钟。
6. 蒸好洒上花生碎。
7. 待冷切件。

用料

- 200 克大象牌 (或三象牌) 占米粉
- 30 克三象牌糯米粉
- 650 毫升清水
- 180 克糖
- 500 克白萝卜 (切丝)
- 2 ½ 茶匙盐
- 90 克花生碎

香料

- 4 大匙食油
- 10 粒葱粒
- 6 瓣蒜头
- 3/4 寸长朱格
- 1/2 茶匙胡椒粉
- 3/4 茶匙南巴粉