



KUIH BINGKA

Bahan-bahan:

700ml Santan Kelapa M&S
300g gula
1 sudu teh garam
Daun pisang untuk alas dulang, digris

Bahan-bahan Tepung Campuran:

180g tepung beras
50g tepung kacang hijau
10g tepung sago
600ml air (direndam bersama selama 3 jam)

Hidangan:

10

Cara Penyediaan:

1. Celup daun pisang di dalam air panas dan alas dulang empat segi (20cm x 20cm). Gris daun pisang. Panaskan ketuhar kepada 200°C.
2. Ayak tepung campuran yang direndam ke dalam satu periuk. Campur Santan Kelapa M&S, garam dan gula. Kacau sehingga sebati dan masak di atas api sederhana. Kacau berterusan sehingga menjadi pekat.
3. Kemudian, sudukan campuran ke dulang yang disediakan. Bakar selama ½ jam dan panggang di dalam ketuhar selama 20 minit lagi atau sehingga bahagian atas menjadi warna coklat.

RICE BENKAR

Ingredients:

700ml M&S Coconut Milk
300g sugar
1 tsp salt
Banana leaves to line tray, lightly greased

Ingredients for Flour Mixture:

180g rice flour
50g green pea flour
10g sago flour
600ml water (soaked together for 3 hours)

Serves:

10

Method:

1. Scald banana leaf with hot boiling water and line a square tray (20cm x 20cm). Lightly grease banana leaf. Preheat oven to 200°C.
2. Sieve the soaked flour mixture into a saucepan. Add in M&S Coconut Milk, salt and sugar. Stir till well mixed and cook over medium fire, stirring all the time until it thickens.
3. Then ladle mixture into the prepared tray. Bake for ½ hour and then grill in oven for another 20 minutes or until the top is brown.

