



GULA KELAPA

Bahan-bahan:

- 2 biji kelapa, diparut (putih kelapa sahaja)
- 1½ cawan gula pasir
- 1 cawan **Santan Kelapa M&S**
- ½ cawan susu sejat
- 30g mentega
- ½ sudu teh garam
- 2 sudu teh esen vanila
- Pewarna merah cochineal

Hidangan: 10

Cara Penyediaan:

1. Masukkan semua bahan-bahan ke dalam periuk dan masak di atas api besar selama 10 minit pertama. Kacau berterusan.
2. Rendahkan api apabila campuran menjadi pekat dan sambung masak dengan api kecil selama ½ jam atau sehingga campuran mula meninggalkan tepi periuk.
3. Gris dulang rendah dan sapu campuran ke atas. Tekan campuran kelapa dengan lembut. Biar sejuk sepenuhnya sebelum memotong.

COCONUT CANDY

Ingredients:

- 2 coconut, grated (white only)
- 1½ cups granulated sugar
- 1 cup **M&S Coconut Milk**
- ½ cup evaporated milk
- 30g butter
- ½ tsp salt
- 2 tsp vanilla essence
- A few drops cochineal

Serves: 10

Method:

1. Combine the ingredients in a large saucepan and cook over high heat for the first 10 minutes, stirring constantly.
2. Reduce fire when mixture begins to thicken and continue to cook over low fire for another ½ hour or until mixture starts to leave sides of pan.
3. Lightly grease a shallow tray and spread mixture over it. Lightly press down on mixture. Leave to cool completely before cutting.