



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.