

Kuih Kaswi dan Lompang

Sumber: [Tahrunnisah Jalil \(FB\)](#)

Bahan:

1 1/2 cawan tpg gandum
4 sudu makan tepung ubi
2 sudu makan tpg beras
3 cawan air
2 sudu makan air kapur (kapur makan = cair-cair je)

(air gula)

1 cawan + 1 sudu makan gula merah
2/3 cawan gula
1 cawan air
daun pandan disimpul

kelapa parut + sedikit garam - utk dimakan bersama kaswi atau lompang nanti

Cara:

masak dulu air gula.. masukkan semua bahan air gula dan masak hingga gula larut dan hancur.. ketepikan dan sejukkan.. kemudian tapis sbelum masuk dlm adunan

penyediaan nya
panaskan periuk kukusan

satukan tpg gandum, tpg ubi dan tepung beras serta 3 cawan air..aduk sehati
kemudian masukkan air gula yang dah sejukkan serta ditapis kedalam adunan.. kacau sehati

sediakan loyang 7 X 7 dan 12 biji acuan lompang - sapu dgn minyak masak ye..

tuangkan dulu dlm acuan lompang sehingga penuh.. dan kukus selama 12-15 minit..
dgn menutup tudung kukusan ngan kain

kemudian kukus pula lebih adunan loyang 7X7 sekitar 45 minit sehingga sejam ...

tunggu sejuk baru boleh potong...serta digaul dgn kelapa+garam
acuan lompang pula kluarkan dgn ujung sudu atau pisau plastik