

## **KUIH KASWI GANDUM**

Sumber: [Hanieliza](#)

### **Bahan Sirap [masak dan sejukkan]**

5 cawan air

1 cawan gula merah

1 cawan gula pasir

### **Bahan Kuih**

2 cawan tepung gandum

1/2 cawan tepung ubi/jagung

1 sudu kecil air kapur kueh [optional]

Kelapa parut (muda/putih saja)

Sedikit garam

### **Cara:**

Panaskan kukusan.

Ratakan sedikit minyak dalam loyang yang nak digunakan. [Lapikkan pelastik saiz loyang]

Bancuh semua bahan dan tapiskan. Tuangkan dalam loyang.

Masakkan sehingga masak [30 minit]

Tunggu sehingga sejuk baru bolih potong dengan pisau pelastik.

Kelapa muda digaulkan sedikit garam.

Lumurkan kueh yang dipotong bersama dengan kelapa tadi.