

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.