

NONA MANIS ROSE



Bahan A:

- 1 biji telur gred B - kocok hingga kembang
- 1/2 cawan gula halus - 125gm
- 1 cawan santan - 250ml = 1/2 cawan santan + 1/2 cawan air
- 1 cawan tepung gandum - 145gm

Cara:

1. Di dalam bekas, satukan gula halus, tepung dan santan, kacau rata.
2. Masukkan telur yang dipukul dan whisk kan sehingga rata dan tidak berketul. Ketepikan dulu.

Bahan B:

- 1/2 cawan santan kotak - 125ml
- 1/2 cawan air pandan 125ml = 5 helai daun pandan + 1/2 cawan air, kisar dan tapis
- 1/4 cawan gula halus - 55gm
- 1/4 cawan tepung jagung - 30gm
- Secubit garam - 1/4 tsp
- Sedikit pewarna merah
- Sedikit esen rose

Cara:

1. Di dalam periuk, satukan air pandan dan santan. Kemudian campurkan gula halus, tepung jagung, garam, esen rose dan sedikit pewarna merah, tambahkan pewarna jika perlu untuk mendapatkan warna yang lebih menyerlah.
2. Whisk sehingga rata dan tidak berbintil.
3. Kemudian masak dengan api sederhana sehingga ia meletup-letup, berkilat dan sedikit pekat, kacau sehingga rata.
4. Angkat dari dapur, ambil adunan A dan tuangkan ke dalam adunan B sedikit demi sedikit sambil dikacau sehingga rata dan adunan menjadi pekat dan licin. Ketepikan dahulu sementara menyediakan adunan putih.

Bahan C:

- 1 cawan santan - 1/2 cawan santan + 1/2 cawan air
- 1 sudu besar tepung gandum
- 1 sudu besar gula - optional
- 1/2 sudu teh garam

Cara:

1. Satukan kesemua bahan C. Tapiskan ke dalam periuk kemudian masak di atas api sederhana sambil sentiasa dikacau sehingga ia pekat.
2. Biarkan adunan suam sedikit baru dimasukkan ke dalam piping bag gunting sedikit hujungnya untuk dipaip.
3. Panaskan pengukus sehingga airnya mendidih. Balut atau lap tutup pengukus dengan kain supaya air tidak menitis pada kuih.
4. Sediakan acuan lompong saiz kecil, oleskan dengan sedikit minyak.
5. Tuangkan adunan hijau 3/4 penuh di dalam acuan lompong.
6. Kemudian paipkan adunan putih di tengah-tengah adunan hijau sehingga adunan menaik.
7. Susunkan di dalam pengukus dan kukus selama 7-10 minit atau sehingga masak sepenuhnya.
8. Angkat dan biarkan sejuk sebelum dikeluarkan dari acuan.