

BENGGANG

BAHAN-BAHAN

- 4 cawan-tepung gandum
- 2 1/2 cawan santan
- 2 cawan gula
- 4 biji telur
- 1 1/2 cawan air
- Air pandan dan sedikit pewarna hijau
- Sedikit garam
- 1 sudu besar air kapur

CARA-CARA

- Campur semua bahan-bahan biar menjadi satu adunan. Gaul sehingga sebatu.
- Kemudian adunan tadi ditapis supaya tidak berketul.
- Masukkan ke dalam loyang bulat dan bakar.

INGREDIENTS

- 4 cups flour
- 2 1/2 cups coconut milk
- 2 cups sugar
- 4 eggs
- 1 1/2 cups water
- Pandan juice and green colouring
- A pinch of salt
- 1 tablespoon camphor mixed with water

METHOD

- Mix all the ingredients together.
- Strain the mixture to prevent lumps.
- Pour the mixture into a mould and bake (preferably using a wood or charcoal stove).