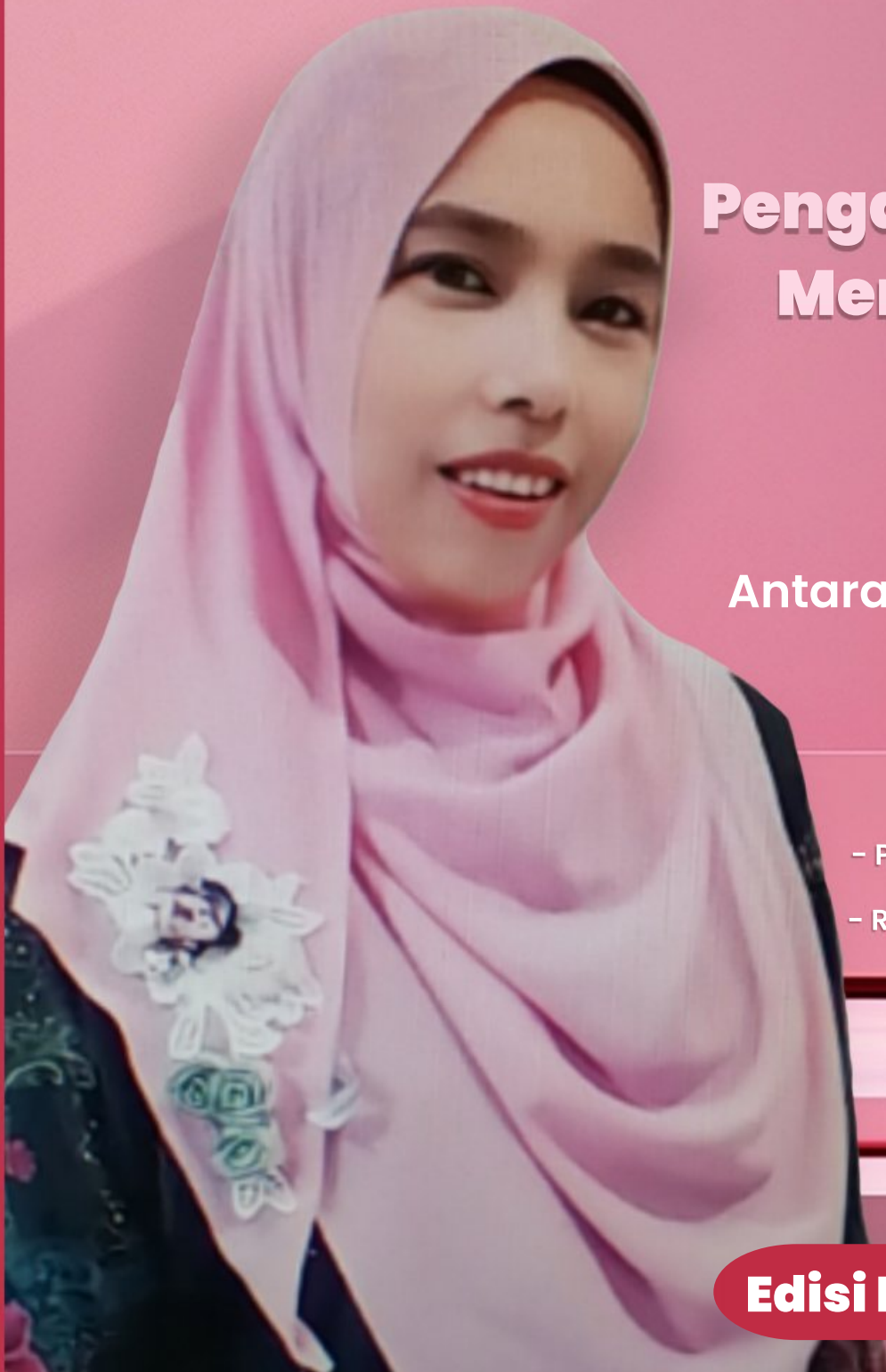


e-BULETIN JSKM



Pengalaman yang Mendewasakan

Norazah Umar

Antara Menarik di dalam

- Kolca Kuih Tradisional
- Egypt Trips
- Hebatnya Seorang Ibu
- Perisian Matematik untuk PdP
- Rindu yang Tiada Penghujung

Edisi November 2023

KOLCA

Kuih Tradisional

Azlina Mohd Mydin & Rafizah Kechil

KOLCA

Kuih Tradisional

Bahan-Bahan

- 600g tepung gandum (yang telah diayak)
- 150g tepung kek (yang telah diayak)
- 150g tepung suji (yang telah digoreng)
- 150g gula kastor
- 5 biji telur
- 1 sudu besar mentega (yang telah dicairkan)
- Sedikit garam, serbuk jintan manis dan esen vanilla
- santan 3 sudu
- minyak (untuk menggoreng)

Cara penyediaan:

- Pukul telur sehingga kembang dan masukan gula kastor dan pastikan adunan sebati.
- Masukan kesemua tepung yang disatukan secara selang seli dalam adunan telur tadi.
- Masukan bahan lain seperti esen vanilla dan santan sedikit-demi sedikit.
- Gaulkan kesemua bahan dan uli sehingga menjadi doh.
- Canai dan terap dengan acuan mengikut bentuk yang dikehendaki.
- Panaskan minyak dan goreng sehingga keperangan.



BY ROSA MARIA AGUADO
PHOTOGRAPHY BY HANNAH MORALES