

NONA MANIS JAGUNG



BAHAN-BAHAN

Bahan A (inti putih tengah)

Santan	½ cawan
Air	2 ½ cawan
Tepung gandum	80 gm
Garam halus	1 tsp
Gula pasir	1 tbsp

Bahan B

Santan	¾ cawan
Air	1 ¼ cawan
Tepung Hong Kwee	60 gm
Garam	½ tsp

Bahan C

Biji jagung manis	100 gm
Santan	¾ cawan
Air	1 ¼ cawan
Tepung gandum	200 gm
Gula pasir	200 gm
Telur gred A	2 biji
Pewarna jagung	½ tsp
Emulco jagung	½ tsp

KAEDAH

1. Campurkan kesemua bahan A ke dalam periuk dan masak sehingga keluar wap. Ketepikan.
2. Campurkan kesemua bahan B ke dalam periuk dan masak sehingga pekat. Ketepikan.
3. Stim biji jagung manis selama 3 minit dan kisar halus menggunakan alat pengisar.
4. Masukkan semua bahan C ke dalam mangkuk dan kacau sehingga sebati dengan menggunakan pemukul.
5. Kisar bahan B bersama bahan C dengan menggunakan alat pengisar dan tapis.
6. Masukkan adunan yang telah yang telah dikisar tadi ke dalam acuan sebanyak ¾, bahan A dimasukkan di tengah-tengah cawan menggunakan botol sos (*squeezer*).
7. Kukus adunan selama 10 minit.
8. Apabila kuih masak, buka penutup kukusan selama 10 minit bagi mendapatkan permukaan kuih yang licin.

PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Santan kotak	RM 13.00
Tepung gandum	RM 0.78
Garam	RM 0.02
Gula pasir	RM 0.63
Tepung Hong Kwee	RM 0.48
Biji jagung manis	RM 1.00
Telur gred A	RM 0.86
Pewarna jagung	RM 0.28
Emulco jagung	RM 0.30
Jumlah kos	RM 17.35
Anggaran hasil	70 biji
Kos bahan 1 biji	RM 0.25
Anggaran harga jualan	RM 0.70