



## **Gestoomde cakejes gevuld met Javaanse suiker (Kue Abu)**

Tussendoortje (20 stuks)  
25 minuten

- 200 gr. ketanmeel
- 125 gr. gula djawa
- 100 gr. santenpoeder
- 1 theelepel zout

Meng in een kom het santenpoeder, het zout en het ketanmeel. Roer er van het midden uit wat water door en kneed het geheel tot een glad, tamelijk dik deeg is ontstaan. Hak de gula djawa in stukjes.

Vorm balletjes met een doorsnede van ca. 3 cm. van het deeg en kneed in elk balletje een stukje gula djawa.

Leg de balletjes op bakpapier in de stoompan. Stoom de cakejes ca. 15 min. boven kokend water met een deksel op de stoompan.

## **Steamed little cakes filled with Javan sugar (Kue Abu)**

Snack (20 pieces)  
25 minuten

- 200 grams of ketan flour
- 125 grams of palm sugar
- 100 grams of coconut powder
- 1 tsp of salt

Mix the coconut powder, the salt and the ketan flour in a bowl. Stir some water from the middle through it and mold it till a smooth, rather thick dough has arisen. Chop up the palm sugar in pieces.

Shape little balls with a diameter of ca. 3 cm. of the dough and mold in every ball a piece of the palm sugar.

Put the balls on baking paper in the steam pan. Steam the little cakes for ca. 15 minutes above boiling water with a lid on the steam pan.

## **Cocido bizcocho pequeños relleno con azúcar de Java (Kue Abu)**

Tentempié (20 trozos)  
25 minutos

- 200 gramos de harina de ketan
- 125 gramos de azúcar de palma
- 100 gramos de polvo de coco
- 1 cucharadita de la sal

Mezcla el polvo de coco, la sal y la harina de ketan en un cuenco. Revuelve un poco del agua del medio y amasa todos hasta un suave, bastante denso masa se ha formada. Pica el azúcar de palma en trozos.

Forma bolas pequeñas con un diámetro de 3 cm. De la masa y amasa en cada bola pequeña un trozo de azúcar de palma.

Pon las bolas en papel para horno. Cuece los bizcochos pequeños ca. 15 minutos encima agua hirviendo con un a tapa en la olla a presión.