

## Hungkwee Wiji Kemangi



### Keperluan:

2 pak hungkwee  
250 gr gulo pasir (*kristal suiker*)  
6 tetes jinggo abang (*kookkleur stof*)  
6 tetes jinggo ijo  
1500 ml susu encer seger (*volle melk*)  
½ sendok teh uyah  
20 gr wiji kemangi

### Corone Nggawe:

- Hungkwee dijur karo banyu watoro 300 ml. Dadekke 3 bagean, sing 2 bagean dikek-i jinggo abang lan ijo. Wiji kemangi kumbah resik, dikum banyu sedelo, ben mekar, banjur ditus.
- Susu, gulo, lan uyah, digodok nganti umob. Dadekke 3 bagean.
- Engkrongke panci, isi susu, gulo sing wis dibage mau, banjur hungkwee dilebokke sing bagean putih, karo di-udek2 roto. Angkat.
- Siapno loyang, isi disik karo sing rupo putih, lagi nduwuri dideleh wiji kemangi, di-jarke ndisik, kareben atos (*boven laag laten stollen*). Karo ngenteni adonan hungkwee iso disambi karo nggawe adonan rupo liyane.
- Siapke panci maneh, isi susu lan gulo liyane, lebokke hungkwee sing rupo abang. Corone nggawe podo karo sing putih.
- Yen wis atos, sing abang lebokke, deleh maneh wiji kemangi-ne, di-jarke disik kareben atos. Semono ugo karo sing werno ijo. Dadi koyo nggawe lapis.
- Yen wis rampung kabeh, lebokno ning kulkas. Ngetokke hunkwee yen wis atos temenan.