



WELCOME TO COMMUNITY CONVERSATIONS
#ShareYourFoodways



Nián Gāo / Lunar New Year Rice Cakes

by Chef Tim Wong

Ingredients

- 1 lb. of glutinous rice flour
- 2 tbsp. of oil
- 1¼ cups of brown sugar
- 2¼ cups of water
- Small loaf pans or muffin tins

Directions

1. In a bowl, whisk brown sugar and water until it dissolves completely.
(I recommend using a blender because it is more convenient)
2. Add the oil and glutinous rice flour, and whisk until consistent throughout and no lumps, it should look like pancake batter.
3. Oil your baking loaf pans thoroughly to make detaching the cake easier.
4. Pour the batter into the molds, making sure to leave about 2 cm or 3/4" of clearance to prevent overspilling.
5. Using a steam basket or colander, bring to boil and steam for 45 minutes.
6. Let the cake rest until cool, and then transfer it to the fridge.
(Use within 3 days)
7. When the cake is cold, unmold and slice it into individual slices or pan fry the whole thing.
8. When pan frying, pan fry with some vegetable oil over medium heat to crisp up each side, about 2 minutes per side. Do not allow the pieces to touch when frying.
9. Before serving, sprinkle some sugar, and enjoy!

**To watch how to make this and other recipes,
visit www.tingurl.com/ShareYourFoodways**

Share Your Foodways is a project of The Folklife Center of New Jersey at the Arts Institute of Middlesex County, funding provided by the Middlesex County Board of County Commissioners and the New Jersey State Council on the Arts, a partner agency of the National Endowment of the Arts.



BIENVENIDO A CONVERSACIONES DE COMUNIDAD #CompartiTuFoodways



Pasteles de Arroz del Año Nuevo Chino

por Chef Tim Wong

Ingredientes

- 1 lb. de harina de arroz glutinoso
- 2 cucharadas de aceite
- 1¼ taza de azúcar prieta
- 2¼ tazas de agua
- Pequeños moldes para pan o moldes para muffins

Preparación

1. En un tazón grande, bata el azúcar y el agua hasta que se disuelva completamente. (Yo recomiendo que use una licuadora)
2. Añada el aceite y la harina de arroz glutinoso y bátilo muy bien hasta que no quede ningún grumo. Debe parecer una mezcla para hotcakes
3. Engrase bien los moldes para que los pasteles salgan fácilmente cuando estén terminados.
4. Eche la mezcla en los moldes. Asegúrese de no llenarlos hasta el tope. Deje unos 2 cm o ¾" para que la mezcla horneada no se salga de los moldes.
5. Use una canasta para vapor o un colador para hervirlos y cocínelos al vapor por 45 minutos.
6. Déjelos enfriar hasta que estén a temperatura ambiente y póngalos después en la nevera. (Se mantienen bien por 3 días)
7. Cuando el pastel esté frío, sáquelo del molde y córtelo en rabanadas para freírlas o puede freír el pastel entero sin cortarlo.
8. Fríalo con un poco de aceite vegetal a fuego medio hasta que cada lado esté crujiente por unos 2 minutos cada lado. No deje que las rabanadas se toquen cuando se estén frendo.
9. Antes de servirlos,échele un poco de azúcar. ¡Qué los disfrute!

**Para ver cómo preparar este plato y otros,
visite www.tinyurl.com/ShareYourFoodways**

Share Your Foodways es un proyecto del Folklife Center for New Jersey financiado con el apoyo del Middlesex County Board of County Commissioners y el New Jersey State Council on the Arts, una agencia asociada del National Endowment for the Arts.