

Ambuyat

Gula Kenyal Payasam

Bahan A :

160g Baba's Campuran Payasam

400ml Air

100g Gula

Bahan B :

20g Gelatin

100ml Air

Cara :

- 1) Rendam gelatin didalam air hingga cair sepenuhnya.
- 2) Rendamkan campuran payasam bersama air selama 20 minit sehingga biji sago kembang. Kemudian didihkan diatas api sederhana sehingga biji sago menjadi jernih. Gula pula digaulkan bersama kedalam campuran gelatin.
- 3) Biarkan didih selama 15 – 20 minit sehingga pekat dan berkilat. Tuangkan kedalam loyang yang telah disapu minyak. Biarkan sejuk kemudian dipotong ke bentuk yang disukai.