

Apam Gula Melaka

Sumber: [SecubitGaramNor67](#)

Bahan:

- * 1 cwn air
- * 1/2 cwn gula melaka yg telah diracik halus
- * sehelai daun pandan

2 cwn tepung

1 sk dry yeast

3/4 cwn air

3 sb gula pasir (boleh kurang atau tambah ikut kemanisan yang disukai)
secubit garam

Masak bahan bertanda* hingga gula melaka larut dan dibiarkan sejuk.

Campurkan semua bahan dan air gula yg telah sejuk dan gaul rata.

Seeloknya campuran tadi di masukkan didalam bekas besar. Tutup dan bibiarkan selama 40min atau sehingga adunan naik hingga 3x ganda.

Tuangkan adunan kedalam loyang yg telah dilengserkan minyak. Biar sekejap dlm 5 min.

Kukus adunan selama 30-35 min atau bila dicucukkan lidi, lidi keluar bersih.

Sedap dimakan dgn kelapa parut yg digaul dgn sedikit garam.