



## Resepi Agar Agar Milo

Ini adalah resepi paling asas untuk membuat agar agar. Ia nya menggunakan sukatan cawan dan mudah untuk diikuti. Agar agar milo paling asas ini sememangnya digemari oleh kebanyakan orang dan sangat sesuai untuk dinikmati semasa ia masih sejuk.

## Bahan - bahan :

- Agar - agar tali
- Air
- Susu cair
- 1/2 cawan Serbuk milo
- 1/8 cawan Serbuk koko ( pilihan)
- 1 sudu besar Gula

Nota : Agar agar milo ini menggunakan sukatan nisbah 1:3. Di mana 1 ialah bahagian agar agar dan 3 adalah bahagian cecair. Cara ini sesuai digunakan jika anda tidak mahu menggunakan keseluruhan agar agar tali di dalam paket atau pun lebihan agar agar tali yang masih ada di dapur anda.

Cecair di dalam resepi agar agar milo ini ialah :

- 2/3 ialah air
- 1/3 ialah susu cair

## Cara - cara :

1. Masukkan kuantiti agar - agar yang kita ada ke dalam suatu bekas, tekan mampatkan sedikit kemudian tandakan parasnya.
2. Paras ini akan digunakan untuk mengukur sukatan bagi 3 bahagian cecair.
3. Di dalam periuk, masukan bahagian air tadi , kemudian agar agar tali. Biarkan ia larut bersama air. (Cuci agar agar tali dahulu sebelum digunakan).

4. Kemudian masukan susu cair. Setelah sekata, masukan pula gula. Jika suka manis boleh lebihkan jumlah gula.
5. Masukan serbuk milo dan koko. Serbuk koko adalah pilihan sahaja. Jika tiada boleh gantikan dengan serbuk milo juga.
6. Setelah ia mendidih. Kacau rata dan boleh tutup api.
7. Tuang ke dalam acuan agar agar atau loyang. Biarkan ia sejuk seketika. Kemudian masukan ke dalam peti sejuk.
8. Hasilnya adalah agar agar milo yang sangat asli , sedap dan cantik warnanya. Selamat mencuba!

Kredit : Empunya Resepi