

LAPIS LEGIT KETAN



Aneka Jajanan Pasar



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Ketan Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan Adonan Coklat

- | | | |
|----|--------|----------------------------|
| A. | 350 gr | Gula Pasir ROSE BRAND |
| | 100 gr | Gula Merah |
| | 400 ml | Air |
| B. | 4 btr | Telur |
| | 1 btr | Kuning Telur |
| C. | 400 gr | Mentega dicairkan |
| | 150 gr | Kelapa sangrai, dihaluskan |
| | 10 gr | Garam |
| | ½ sdt | Vanilla cream |

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



D. 500 ml Santan Kelapa ROSE BRAND

Bahan Adonan Hitam



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



CARA MEMASAK

1. Adonan Coklat: kocok Bahan B hingga setengah mengembang. Masukkan Bahan C, aduk hingga tercampur rata. Tuangkan Bahan D sedikit demi sedikit sambil diselengi dengan Bahan A, aduk perlahan dengan spatula. Lakukan hal yang sama untuk Adonan Hitam.
2. Alasi loyang ukuran 22 x 22 x 6 cm dengan kertas roti, panaskan ke dalam oven hingga cukup panas.
3. Tuangkan Adonan Coklat, ratakan. Panggang dengan api atas hingga berwarna kuning kecoklatan. Tuangkan kembali atasnya dengan Adonan Hitam, lalu panggang. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Matikan api atas, panggang kembali sebentar dengan api bawah hingga matang. Angkat dan dinginkan.
5. Potong-potong, siap disajikan.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

