

TALAM UBI UNGU



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Beras Putih Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



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



ALAT & BAHAN

Bahan Lapisan 1:

- 500 gr Ubi Ungu
- 100 gr Hunkwe
- 150 gr Tepung Beras ROSE BRAND
- 200 ml Air
- 500 ml Susu cair
- 150 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 200 gr Susu kental manis

Bahan Lapisan 2:

- 600 ml Santan ROSE BRAND
- 125 gr Tepung Beras ROSE BRAND
- 75 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND
- 1 sdm Garam

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

Cara Membuat :

1. Kukus Ubi hingga matang dan haluskan.
2. Masak air dan tepung hingga mengental.
3. Blender sisa bahan hingga rata.
4. Aduk semua bahan lapisan II menjadi satu.
5. Kukus bahan lapisan I \pm 20 menit, angkat dan tuang bahan lapisan II yang sudah dicampur. Kukus kembali 20 menit.
6. Dinginkan, potong-potong.

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**

