

SINGKONG THAILAND



Aneka Kue dan Pemanis



Gula Kristal Rose Brand



Santan Kelapa Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan:

- 2 bh Singkong ukuran besar, potong-potong
- 60 gr Gula Pasir 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



- ¼ sdt Vanila cream
- 500 ml Air, untuk merebus
- 1 lbr Daun pandan

Saus Santan:

- 100 ml Santan ROSE BRAND
- 2 sdm Tepung maizena, larutkan dengan 2 sdm air
- 80 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- ¼ sdt Garam
- ¼ sdt Vanila cream
- 200 ml Air
- 1 lbr Daun pandan



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. Rebus singkong yang sudah dipotong-potong dan dicuci bersih, masukkan Gula Pasir ROSE BRAND, daun pandan dan vanilla cream. Masak hingga singkong empuk dan air mendidih, sisihkan.
2. Saus : Campurkan semua bahan, masak hingga mengental menggunakan api kecil.
3. Sajikan rebusan singkong dengan saus santan.

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**

