

Gemplong Ketan Hitam



Aneka Jajanan Pasar



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Ketan Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- | | | |
|----|--------------|---|
| A. | 100 gr | Tepung ketan ROSE BRAND |
| | 150 gr | Tepung ketan hitam |
| | 300 - 350 ml | Kelapa parut |
| | 50 gr | Gula pasir ROSE BRAND |
| | ½ sdt | Garam |
| | ±100 ml | Santan kelapa ROSE BRAND |
| B. | 50 gr | Gula merah diiris halus dimasak hingga kental |
| | 200 - 250 gr | Gula Pasir ROSE BRAND dimasak hingga kental |
| | 100 - 125 gr | Air dimasak hingga kental |

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





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. Bahan A: tepung ketan, kelapa parut, gula pasir, dan garam diaduk hingga rata lalu tambahkan air sedikit demi sedikit hingga dapan dipulung lalu digoreng hingga kuning dan angkat.
2. Bahan B: semua bahan dimasak hingga kental, lalu masukkan Bahan A yang telah digoreng, aduk-aduk hingga rata, angkat lalu 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**

