

Onde



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Ketan Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan Isi

- 200 gr Kacang hijau kupas (cuci dan rendam 1 jam, lalu direbus 1 jam)
- 120 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 50 ml Santan ROSE BRAND kental
Garam secukupnya
- 2 lbr Daun Pandan
Vanilla cream secukupnya
Susu bubuk full cream secukupnya

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



Bahan Kulit



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 Isi:

Rebus kacang hijau kupas hingga lunak (seperti bubur nasi). Kemudian masukkan Gula Pasir ROSE BRAND, garam dan daun pandan. Lalu masukkan Santan ROSE BRAND, vanilla cream dan susu bubuk. Masak hingga kalis dan dapat di bentuk bulat (seperti kelereng).

Cara Membuat Kulit:

1. Campur Tepung Ketan ROSE BRAND, Tepung Beras ROSE BRAND, Gula Pasir ROSE BRAND, soda kue, garam, vanili.
2. Tuang Santan ROSE BRAND hangat sambil diaduk rata hingga adonan bisa di bentuk.
3. Bentuk bulat kemudian isi dengan adonan isi lalu bentuk bulat kembali.
4. Celupkan onde-onde ke dalam air lalu gulungkan pada wijen hingga rata lalu goreng.

Tips : Goreng onde-onde menggunakan api sedang sambil terapung (tanda matang).

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

