

GANDASTURI



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Beras Putih Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- | | | |
|----|--------|--|
| A. | 250 gr | Kacang hijau |
| | 150 gr | Ubi |
| | 800 ml | Air |
| | 250 gr | Gula Pasir ROSE BRAND |
| | ½ sdt | Garam |
| | ¼ sdt | Vanilla cream |
| | 250 gr | Tepung Tapioka ROSE BRAND + sedikit air untuk melarutkan |
| | | Minyak Goreng ROSE BRAND secukupnya (untuk menggoreng) |

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



B.	150 gr	Tepung Beras ROSE BRAND
PENCELUP	200 ml	Air
	¼ sdt	Garam
	1 btr	Telur
	¼ sdt	Air kapur sirih



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 kacang hijau dengan air hingga mekar, masukkan ubi, rebus hingga empuk lalu ditekan-tekan menggunakan centong hingga hancur, masukkan gula dan garam, aduk merata dan tambahkan air hingga tepung tapioka mengental dan dapat dipulung seperti perkedel.
2. Panaskan minyak lalu masukkan bahan yang telah dipulung tadi, goreng hingga berwarna kuning dan matang, 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**

