

# Rempeyek Kacang



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Beras Putih Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan

- 250 gr Tepung Beras ROSE BRAND
- 60 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND / CAP GUNUNG AGUNG
- 1 btr Telur dikocok lebih dahulu
- 1 sdm Air kapur sirih atau 1/4 sdt soda kue
- 400 ml Air
- 5 btr / 25 gr Kemiri dihaluskan
- 5 gr Kencur dihaluskan
- 4 Siung / 20 gr Bawang putih dihaluskan
- 1 sdt Ketumbar dihaluskan

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



- 1 sdt
- ½ sdt
- 10 lbr
- 250 gr
- 1 sdt

Garam  
Vetsin  
Daun jeruk purut diiris halus  
Kacang tanah diiris / teri medan / udang rebon  
*Chicken powder*



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



## CARA MEMASAK

---

1. Semua bahan dicampur menjadi satu.
2. Kemudian digoreng dengan minyak yang banyak hingga matang.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

