

Kue Maco Tanpa Isi



Aneka Jajanan Pasar



Gula Kristal Rose Brand



Tepung Ketan Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- 500 gr Tepung Ketan ROSE BRAND
- 200 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 300 - 350 ml Air
- ¼ sdt Vanilla cream
- 100 gr Kentang rebus dihaluskan
- 200 gr Wijen putih

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. Gula dan air diaduk menjadi satu hingga gula larut.
2. Tepung ketan, vanilla cream, dan kentang diaduk dan tambahkan air gula sedikit demi sedikit hingga dapat dipulung dan gulingkan ke wijen hingga rata.
3. Panaskan minyak, lalu masukkan pulungan maco, goreng sambil diaduk-aduk rata 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**

