

KUE KU BUNGA UBI UNGU



Aneka Kue dan Pemanis



Tepung Ketan Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- A. 1 sdm Tepung Beras ROSE BRAND + 75 ml air
dimasak hingga lembut seperti bubur

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. 500 gr Tepung Ketan ROSE BRAND
500 gr Ubi ungu Jepang yang sudah dikukus dihaluskan
±360 ml Air hingga adonan bisa dipulung
60 gr Gula halus
½ sdt Garam
40 gr Minyak
½ sdt Vanilla cream
- C. Isi 250 gr Kelapa parut yang muda
unti 150 gr Gula pasir ROSE BRAND
50 ml Air
½ sdt Pandan pasta
1 sdm Custard powder
½ sdt Garam
¼ sdt Vanilla cream



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. Semua Bahan C disatukan lalu masak hingga kalis + warna hijau (pandan pasta), lalu dinginkan.
2. Satukan bahan A dan bahan B, uleni dengan air sampai bisa dipulung. Bila keras, tambahkan air.
3. Lalu timbang 20 gr kulit, dan 15 gr isi unti.
4. Lalu cetak dan kukus, tatak dengan daun. Bagian tengah daun gunting agar kuenya matang \pm 15 menit dengan api kecil dan tutup dandang. Buka berkali - kali agar tidak kematangan.
5. Bila telah matang poles kuenya dengan minyak dengan kuas dari daun pandan.

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**

