

Kue Lonceng



Aneka Kue dan Pemanis



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- 500 gr Biji pacar cina yang berwarna putih
- 100 gr Kelapa parut + $\frac{1}{2}$ st garam
- 300 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- $\frac{1}{4}$ sdt Vanilla cream
- 200 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND
- 1 bks Agar- Agar
- 200 ml Santan ROSE BRAND

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. Rebus air dan masukkan biji pacar cina \pm 10 menit, angkat dan tiriskan.
2. Campurkan kelapa parut, tapioka, vanilla cream, garam, agar-agar, gula, & santan disatukan dan aduk merata.
3. Lalu masukkan sagu mutiaranya, aduk merata.
4. Siapkan mangkok yang berbentuk seperti lonceng, oleskan dengan minyak lalu panaskan sejenak (\pm 5 menit).
5. Lalu isi loyang-loyang dengan adonan hingga penuh (*bila sesuai selera, dibagian tengah dapat diberi unti kelapa), kukus 25 menit dengan api kecil, jadi 20 mangkok.
6. Dinginkan dan sajikan dengan kelapa parut.

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**

