

Bubur Lolos



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Ketan Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- | | | |
|----|--------|--------------------------|
| A. | 100 gr | Tepung Ketan ROSE BRAND |
| | 400 gr | Santan Kelapa ROSE BRAND |
| | 25 gr | Gula pasir ROSE BRAND |
| | 100 gr | Gula aren |
| | 2 lbr | Daun pandan |
| | ¼ std | Garam |
| | ¼ std | 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



B. 350 ml Santan ROSE BRAND
1½ sdt Tepung Beras ROSE BRAND
½ sdt Garam
2 lbr Daun pandan

C. 50 gr Mentega dicairkan

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. Tepung ketan tambahkan sedikit santan aduk-aduk, sisihkan.
2. Rebus sisa santan dan Bahan A juga hingga mendidih, lalu masukkan cairan tepung ketan dan aduk-aduk hingga matang, angkat.
3. Sisanya dimasak hingga matang lalu angkat.
4. Siapkan daun pisang untuk membungkus dan bawahnya ditekuk/dilipat.

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**

