

KUE PEPE ANTEKRIS/LAPIS ACI



Aneka Kue dan Pemanis



Tepung Beras Putih Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- | | | |
|----|--|--|
| A. | 100 gr
100 ml | Tepung Beras Rose Brand
Santan Rose Brand encer panas |
| B. | 600 gr
750 gr
1 sdt
½ sdt
465 ml
200 ml | Tepung Tapioka Rose Brand
Gula pasir Rose Brand
Garam
Vanilla cream
Santan Kelapa ROSE BRAND
Air
Pewarna makanan merah dan hijau
(465 ml Santan dan 200 ml air di aduk hingga menjadi santan encer) |

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. *Bahan A*: tepung beras Rose Brand diseduh dengan santan Rose Brand encer panas.
2. Lalu diberi *Bahan B*: Tapioka Rose Brand, Gula Pasir Rose Brand, vanilla cream, dan garam masukkan Santan Rose Brand encer sedikit demi sedikit sampai habis dan santan kental sedikit demi sedikit sampai habis.
3. Ambil 50 ml diberi pandan pasta
4. Ambil 50 ml diberi warna merah
5. Ambil 300 ml diberi warna merah
6. Lalu cetak dalam loyang 20 x 20 x 7 cm yang telah dipoles dengan minyak dan dilapisi plastik. Tiap lapis @ 100 ml/125 ml 3 lapis lalu diberi warna dst sampai selesai, sampai kering.

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**

