

KUE PISANG AYAM



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Beras Putih Rose
Brand



Tepung Tapioka Rose
Brand



ALAT & BAHAN

Bahan kulit

- | | | |
|----|--------|---------------------------|
| A. | 300 gr | Tepung Beras ROSE BRAND |
| | 220 gr | Gula Pasir ROSE BRAND |
| | 650 ml | Santan Kelapa ROSE BRAND |
| | 1 ¼ | Garam |
| | 2 lbr | Daun pandan |
| | 2 lbr | Daun jeruk purut |
| B. | 100 gr | Tepung Tapioka ROSE BRAND |
| | 250 ml | Santan Kelapa ROSE BRAND |
| | 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



Bahan Isi



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

Cara membuat bahan kulit

1. Bahan A diaduk sampai rata, lalu dimasak sampai kental, matikan api.
2. Lalu beri Bahan B, aduk sampai rata.
3. Tunggu dingin lalu diisi dan dibungkus dengan daun pisang.

Cara membuat bahan isi :

1. Panaskan minyak sampai panas lalu masukkan Bahan B sampai harum, beri Bahan C.
2. Masukkan Bahan A masak sampai susut airnya (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**

