

CANDIL KETAN



Aneka Jajanan Pasar



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Ketan Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan A

A.	250 gr	Tepung Ketan ROSE BRAND
	½ sdm	Air kapur sirih
	½ sdt	Garam
	50 ml	Air panas
	1 bks	Vanilla Cream
	120 ml	Air biasa

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. | 200 gr | Gula merah |
| | 100 gr | Gula Pasir ROSE BRAND |
| | 2 lbr | Daun pandan |
| | 600 ml | Air |
| | atau | |
| | 150 gr | Gula merah |
| | 50 gr | Gula Pasir ROSE BRAND |
| | 2 lbr | Daun pandan |
| | 750 ml | Air |
| | 1 bks | Vanilla cream |
| | 25 gr | Tepung Tapioka ROSE BRAND dilarutkan dengan air bila mau kental |
| | | |
| C. | 250 ml | Santan kelapa ROSE BRAND kental |
| Santan | ¼ sdt | Garam |
| | ¼ sdt | Vanilla cream |
| | 5 gr | Maizena |
| | 2 lb | Daun pandan dimasak hingga mendidih |
| | | Semua bahan C dimasak hingga mendidih. |

Bahan air kapur sirih

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 A :

1. *Semua bahan diaduk hingga rata.*
2. *Lalu dibentuk bulat-bulat.*
3. *Kemudian direbus hingga terapung dan biarkan agak lama.*

Cara membuat bahan B :

1. *Didihkan semua Bahan B, kecuali tepung tapioka hingga gulanya larut.
Lalu beri tepung tapioka.*
2. *Lalu masukkan candil ketannya.*

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**

