

BUBUR SUMSUM



Aneka Jajanan Pasar



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- | | | |
|----|--------|--------------------------|
| A. | 100 gr | Tepung Beras ROSE BRAND |
| | ½ sdt | Garam |
| | 900 ml | Santan Kelapa ROSE BRAND |
| | 3 lbr | Daun pandan |

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. Sauce 300 gr Gula merah
Gula 150 gr Gula Pasir ROSE BRAND
Merah/Basic 450 gr Air
Juruh Gula 2 lbr Daun pandan
Aren/Kinca ¼ sdt Vanilla cream
 ¼ sdt Garam
 25 gr Maizena
 50 ml Air

C. Santan 300 gr Santan Kelapa ROSE BRAND
 ¼ sdt Garam
 ¼ sdt Vanilla cream
 5 gr Maizena
 1 lbr Daun pandan
Semua bahan dimasak hingga mendidih



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*: cairkan tepung beras dengan sebagian santan, sisa santan dimasak dan tambahkan dengan daun pandan dan garam, masak hingga mendidih.
2. Masak bahan diatas, diaduk-aduk hingga kalis lalu angkat.
3. *Bahan B*: semua bahan kecuali maizena dimasak hingga mendidih, lalu dikentalkan dengan cairan maizena, kemudian masak kembali hingga mendidih.
4. *Bahan C*: semua bahan dimasak hingga mendidih.
5. Sajikan Bahan A dengan sauce gula merah (*Bahan B*) dan santan (*Bahan C*).

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

