

LAPIS SAGU PANDAN



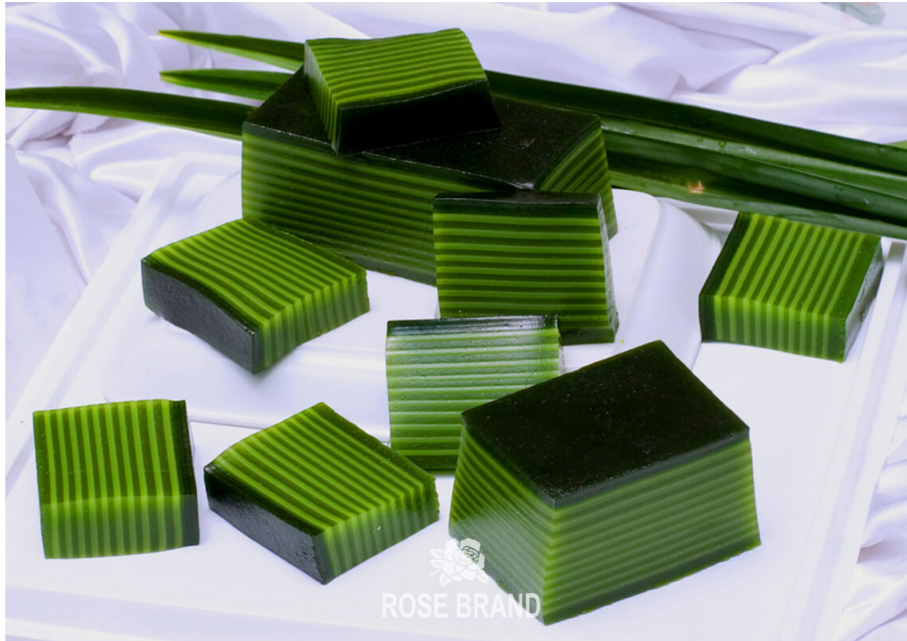
Aneka Jajanan Pasar



Tepung Ketan Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- | | | |
|----|---|--|
| A. | 1 kg
900 gr
2 sdm
4 sdt
1 sdt | Tepung Tapioka ROSE BRAND / CAP GUNUNG AGUNG
Gula Pasir ROSE BRAND
Tepung Ketan ROSE BRAND
Garam
Vanilla cream |
| B. | 1.500 ml
800 ml | Santan Kelapa ROSE BRAND
Santan Kelapa ROSE BRAND encer |
| C. | 75 cc | Daun pandan suji |

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: campur tepung tapioka, gula pasir, tepung ketan, garam dan vanilla cream menjadi satu. Tuangkan Bahan B sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir.
2. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing diberi air daun pandan dan larutan coklat bubuk, lalu diaduk.
3. Olesi loyang ukuran 26 x 26 x 6 cm dengan sedikit minyak hingga rata, lalu panaskan di dalam kukusan hingga agak panas.
4. Tuangkan 125 ml Adonan ke dalam loyang, kukus selama 5 menit hingga matang. Lakukan hal yang sama secara berselang seling hingga adonan habis. Kukus kembali selama 10 menit, angkat dan dinginkan.
5. Potong-potong dan sajikan.

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**

