

TALAM UDANG



Aneka Jajanan Pasar



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Ketan Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- | | | |
|----|---------|--|
| A. | 250 gr | Tepung Beras ROSE BRAND |
| | 75 gr | Tepung Tapioka ROSE BRAND/CAP GUNUNG AGUNG |
| | 1,3 ltr | Santan Kelapa ROSE BRAND |

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. 1½ sdt Tepung Beras ROSE BRAND
2 sdt Garam
½ sdt Merica bubuk
½ sdt Penyedap rasa (jika suka)
1 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
15 gr Bawang merah
2 lbr Daun jeruk
1 siung Bawang putih
½ sdt Kencur
semua bahan B dihaluskan
- C. 50 gr Tepung Beras ROSE BRAND
1 sdm Tepung Tapioka ROSE BRAND/CAP GUNUNG
AGUNG
400 ml Santan Kelapa ROSE BRAND
¼ sdt Garam
- D. 100 gr Udang kering dihaluskan
¼ sdt Merica bubuk
¼ sdt Penyedap rasa (jika suka)
2 sdm Gula bubuk
1 sdm Bawang goreng



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: campurkan tepung beras, tapioka, 400 ml Santan, dan Bahan B menjadi satu, aduk rata. Tuang kembali sisa santan 900 ml yang telah di-didihkan, aduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir.
2. Olesi cetakan dengan sedikit minyak, panaskan loyang kedalam pengukus. Tuangkan adonan $\frac{1}{2}$ dari cetakan, kukus selama 20 menit hingga setengah matang.
3. Tuangkan kembali di atasnya dengan Bahan C, lalu kukus kembali selama 15 menit hingga matang. Angkat dan biarkan agak dingin. Keluarkan dari cetakan.
4. Bahan D: sangrai udang kering, merica, penyedap rasa, dan gula bubuk menjadi satu hingga kering dan matang. Angkat, beri bawang goreng.
5. Taburi atasnya dengan Bahan D, hias dengan potongan cabe merah dan peterseli atau sesuai selera. Dan siap disajikan.

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

