

KLEPON



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Ketan Rose Brand



Minyak Goreng Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- A. 250 gr Tepung Ketan ROSE BRAND
1 sdm Air daun suji dan daun pandan
1 sdt Garam
2 sdm Minyak Goreng ROSE BRAND
½ sdt Pandan pasta
200 ml Santan kelapa ROSE BRAND encer hangat
- B. 100 gr Gula merah, iris halus
- C. 250 gr Kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang
½ sdt Garam
Semua bahan C dicampur menjadi satu, lalu dikukus

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: campurkan tepung ketan, air daun suji, garam, minyak sayur, dan pandan pasta menjadi satu. Tuangkan santan sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga adonan kalis.
2. Rebus air secukupnya dengan 2 lbr daun pandan hingga mendidih.
3. Ambil 1 sdt Bahan A, pipihkan. Beri dengan Bahan B, lalu bulatkan. Rebus kedalam air mendidih hingga mengapung dan matang. Angkat dan tiriskan. Lakukan hal yang sama untuk sisa adonan.
4. Gulingkan kedalam Bahan C. letakan diatas daun pisang yang telah dibentuk seperti mangkuk kecil.
5. 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

