

# BUBUR ONDE TALAS



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Beras Putih Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan

- |    |        |                           |
|----|--------|---------------------------|
| A. | 125 gr | Tepung Beras ROSE BRAND   |
|    | 50 gr  | Tepung Tapioka ROSE BRAND |
|    | 200 ml | Air                       |
|    | ¼ sdt  | Garam                     |
|    | 100 gr | Talas kukus dihaluskan    |
|    | 1 sdt  | Talas pasta               |

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



B. 500 ml Santan Kelapa ROSE BRAND  
100 gr Gula Pasir ROSE BRAND  
2 lbr Daun pandan  
5 mata Nangka potong kotak  
1 sdm Tepung beras Rose Brand dilarutkan dengan sedikit air



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



## CARA MEMASAK

---

1. Bahan A: tepung beras + 200 ml air diaduk dan masak hingga mendidih, setelah kental diangkat dan dinginkan.
2. Masukkan talas dan pewarna, uleni dan bentuk bulat.
3. Bahan B: santan + gula + daun pandan dimasak hingga mendidih, lalu masukkan Bahan A dan kentalkan dengan larutan tepung beras. Masak hingga matang, lalu diangkat.

Catatan:

Agar tidak lengket ditangan saat membentuk bulat, tangan dibalur dahulu dengan tepung tapioka.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

