

KUE TALAM KACANG MERAH



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Beras Putih Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan A

- | | | |
|----|---------|--|
| A. | 100 gr | Kacang merah kecil (presto hingga empuk) |
| | 50 gr | Gula Pasir ROSE BRAND |
| | 2 tetes | Pewarna merah |

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. 150 gr Tepung Beras ROSE BRAND
75 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND
450 ml Santan Kelapa ROSE BRAND
150 gr Gula Pasir ROSE BRAND
½ sdt Garam
½ sdt Vanilla cream
- C. 100 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND
100 gr Tepung Beras ROSE BRAND
100 gr Gula Pasir ROSE BRAND
¼ sdt Vanilla cream
1 sdt Garam
700 ml Santan Kelapa ROSE BRAND
1 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



CARA MEMASAK

1. Bahan A: Kacang merah dicuci bersih dan presto + 50 gr gula pasir hingga benar-benar empuk, lalu tambah pewarna merah, aduk rata. Sisihkan.
2. Bahan B: Campurkan tepung beras + tepung tapioka + santan + gula + garam, diaduk rata lalu disaring.
3. Kemudian dimasak setengah kental, lalu masukkan kacang merah matang, masak sebentar saja sambil diaduk-aduk. Matikan apinya.
4. Isi adonan ke cetakan kecil-kecil yang telah dipoles dengan minyak, lalu kukus selama 15 menit. Kemudian isi dengan Bahan B.
5. Bahan C: Semua bahan dicampur menjadi satu, lalu saring dan dimasak hingga setengah mengental, lalu tuang ke atas adonan Bahan A tadi, kukus kembali selama 15 menit. Angkat dan dinginkan.
6. Lalu keluarkan dari cetakan 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**

