

TALAM BAKAR



Aneka Jajanan Pasar



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- 500 gr Tepung Beras ROSE BRAND
- 600 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 1½ bks Tepung Kacang Hijau
- 2,5 ltr Air
- 1 ltr Santan Kelapa ROSE BRAND
- 1½ sdt Garam
- ½ sdt Vanilla cream
- 10 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





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. Semua bahan dicampur menjadi satu, aduk rata lalu dimasak hingga kental/matang.
2. Lalu tuang kedalam loyang ukuran 26 x 26 x 4 cm menjadi 2 loyang yang dialasi daun pisang.
3. Atasnya siram sedikit santan kental dan panggang dengan suhu 180 °C selama ± 30 menit lalu naikkan suhu menjadi 220 °C selama 15 menit.

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**

