

# Cara Buat Kue Bandros Khas Bandung dengan Tepung Beras Rose Brand



Category Article 1



## ALAT & BAHAN

Cara Buat Kue Bandros Khas Bandung dengan Tepung Beras 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](http://www.Rosebrand.co.id)

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



## CARA MEMASAK

---

Bandros adalah salah satu cemilan khas Bandung yang sangat digemari oleh banyak orang. Terbuat dari campuran tepung beras, kelapa parut, santan, gula pasir, dan sedikit garam, camilan ini memiliki rasa yang gurih dan manis, menjadikannya pilihan sempurna untuk menemani waktu bersantai bersama keluarga.

Keunikan Bandros terletak pada teksturnya yang lembut dan aroma kelapa yang menggoda, yang membuat setiap gigitan menjadi pengalaman yang menyenangkan. Bagi Anda yang tertarik untuk mencoba membuat Bandros di rumah, resepnya sangat mudah dan bahan-bahannya pun mudah ditemukan.

Dengan langkah-langkah yang sederhana, Anda bisa menghadirkan camilan ini di meja makan dan menikmati momen berkualitas bersama orang-orang terkasih. Mari simak resep lengkapnya berikut ini!

# Mengenal Kue Bandros Khas Bandung

Kue bandros merupakan salah satu jajanan khas yang sangat digemari di Bandung dan sekitarnya, serta menjadi bagian integral dari budaya kuliner daerah tersebut. Kue ini memiliki cita rasa gurih yang khas, yang membuatnya berbeda dari jajanan lainnya.

Terbuat dari campuran tepung beras, kelapa parut, dan santan, kue bandros menawarkan kombinasi rasa yang menggugah selera. Kelezatan kue ini tidak hanya terletak pada bahan-bahannya, tetapi juga

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**



pada cara penyajiannya yang unik dan menarik.

Biasanya, kue bandros dihidangkan dengan taburan gula pasir di atasnya, memberikan sentuhan manis yang seimbang dengan rasa gurih dari bahan dasar. Bentuknya yang menyerupai kue pukis, yang dibuat dalam cetakan setengah lingkaran, menambah daya tarik visualnya.

Kue ini paling nikmat dinikmati bersama secangkir teh manis atau kopi hangat, menciptakan pengalaman bersantap yang menyenangkan. Kombinasi ini tidak hanya memuaskan selera, tetapi juga menjadi momen berharga bagi keluarga dan teman-teman yang berkumpul.

Di wilayah Pasundan, kue bandros sering kali disebut sebagai bandros asin atau manis, tergantung pada preferensi masing-masing individu. Meskipun banyak orang menikmati kue ini tanpa tambahan gula, ada pula yang lebih suka menambahkannya untuk mendapatkan rasa yang lebih manis. Variasi ini menunjukkan fleksibilitas kue bandros dalam memenuhi selera masyarakat yang beragam.

Selain itu, terdapat pula kue bandros yang mirip dengan kue rangin, yang dapat ditemukan di Jakarta. Meskipun keduanya memiliki kesamaan dalam bentuk, bahan dan cara pembuatan keduanya sangat berbeda. Kue rangin terbuat dari tepung kanji atau sagu tani dengan parutan kelapa, dipanggang, dan disajikan dengan larutan gula merah.

Sementara itu, kue bandros menawarkan rasa yang lebih kompleks dan unik berkat kombinasi bahan yang digunakan. Perbedaan ini menambah kekayaan kuliner Indonesia, di mana setiap daerah memiliki ciri khasnya masing-masing.

# Resep Bandros Khas Bandung

Kue bandros merupakan salah satu kuliner khas Indonesia yang patut dicoba, terutama bagi Anda yang menyukai makanan bercita rasa unik dan kaya akan tradisi. Kue ini tidak hanya menggugah selera, tetapi juga mudah untuk dibuat dengan bahan-bahan yang sederhana. Berikut adalah resep lengkapnya.

## Bahan-bahan

- 150 gr Tepung Beras ROSE BRAND
- 80 gr Tepung Ketan 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](http://www.Rosebrand.co.id)

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



- ½ sdt Garam
- 3 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
- 400 ml Santan ROSE BRAND
- 60 gr Kelapa muda parut
- Margarine ROSE BRAND secukupnya

#### Cara Membuat

1. Pertama, masak Santan ROSE BRAND dengan api sedang hingga mendidih sambil terus diaduk agar tidak pecah.
2. Campurkan Tepung Beras ROSE BRAND, Tepung Ketan ROSE BRAND, kelapa parut, Gula Pasir ROSE BRAND, dan garam dalam satu wadah, lalu aduk rata.
3. Tuangkan santan sedikit demi sedikit ke dalam campuran tepung sambil terus diaduk hingga adonan menjadi kental.
4. Panaskan cetakan kue rangin atau pukis yang telah diolesi Margarine ROSE BRAND.
5. Tuangkan adonan ke dalam cetakan dan tutup. Masak dengan api kecil hingga matang.
6. Setelah matang, angkat dan sajikan.

Dengan mengikuti resep ini, Anda dapat menikmati kue bandros yang lezat dan menggugah selera. Selamat mencoba dan semoga hasilnya memuaskan!

Baca Juga: [Rahasia Bikin Gorengan Renyah dan Tahan Lama](#)

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**

