

Cara Mudah Buat Bubur Kacang Hijau Empuk Dengan Santan Rose Brand



Category Article 1



Santan Kelapa Rose Brand



ALAT & BAHAN

Cara Mudah Buat Bubur Kacang Hijau Empuk Dengan Santan 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

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



CARA MEMASAK

Siapa sih disini yang tidak suka dengan bubur kacang hijau? Makanan ini bukan hanya lezat, tapi juga kaya akan manfaat kesehatan. Kacang hijau, yang merupakan bagian dari keluarga kacang-kacangan, memiliki segudang khasiat yang baik untuk tubuh kita. Dan salah satu cara terbaik untuk menikmatinya adalah melalui bubur kacang hijau yang menggugah selera.

Bayangkan, ketika Anda mencicipi bubur ini, rasa manis yang pas, dipadukan dengan santan berkualitas, membuat citarasa bubur kacang hijau terasa lebih sempurna. Ditambah lagi, teksturnya yang lembut di lidah membuat setiap suapan semakin nikmat.

Nah, bagi Anda yang ingin mencoba membuatnya sendiri di rumah, Rose Brand punya resep sederhana yang bisa kamu praktekan. Yuk, simak resepnya dan nikmati kelezatan bubur kacang hijau yang menggoda ini!

Bahan-Bahan:

Berikut adalah bahan yang diperlukan untuk membuat resep bubur kacang hijau.

- 250 gr Kacang hijau (cuci dan buang kacang yang mengambang saat direndam)
- Siapkan 100 gr Gula merah
- 400 ml Santan ROSE BRAND
- Air (Secukupnya)
- Sejumput Garam
- 1 butir Bawang merah (diiris tipis)
- 1 lembar Daun pandan
- 1 sdm Tepung Tapioka ROSE BRAND (dilarutkan)

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 Membuatnya:

1. Sebelum memulai proses perebusan biji kacang hijau, penting untuk merendamnya terlebih dahulu hingga mengembang dan empuk, dengan waktu minimal 2 jam.
2. Setelah itu, panaskan air hingga mendidih dan masukkan kacang hijau yang telah dicuci dan direndam.
3. Rebus hingga kacang hijau menjadi empuk dan mulai pecah. Selama perebusan, tambahkan air mendidih secara berkala untuk memastikan tekstur kacang hijau sempurna.
4. Setelah kacang hijau matang, masukkan gula merah, garam, daun pandan, dan irisan bawang merah.
5. Aduk hingga semua bahan tercampur merata.
6. Tambahkan Santan ROSE BRAND dan biarkan mendidih, lalu sesuaikan rasa sesuai selera.
7. Terakhir, masukkan larutan Tepung Tapioka ROSE BRAND dan masak hingga mendidih kembali.
8. Matikan kompor dan sajikan hidangan ini selagi hangat untuk menikmati cita rasa yang maksimal.

Resep di atas sangat praktis bukan? Selamat mencoba, semoga Anda menyukainya. Jika kamu tidak terlalu suka manis, kamu bisa menyesuaikan jumlah gula sesuai selera. Selamat berkreasi!

Baca Juga: [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

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

