

# Jajanan Viral 2024 dengan Tepung Beras dan Tepung Ketan



Category Article 1



## ALAT & BAHAN

Jajanan Viral 2024 dengan Tepung Beras dan Tepung Ketan

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

Tahun 2024 menyajikan beragam jajanan viral yang tengah menjadi perbincangan hangat di kalangan masyarakat. Popularitas jajanan ini seringkali dipicu oleh rekomendasi di media sosial, yang mampu membangkitkan rasa penasaran untuk mencobanya.

Mulai dari tampilannya yang kekinian hingga rasa yang menggugah selera, jajanan ini siap memanjakan lidah Anda. Penasaran dengan jajanan viral yang terbuat dari tepung beras dan tepung ketan? Yuk, Simak terus untuk menemukan jajanan yang wajib Anda coba tahun ini.

# Jajanan Viral 2024 Kekinian yang Wajib Dicoba

Tahun 2024 membawa angin segar bagi para pecinta jajanan kekinian. Dari rasa pedas hingga manis, jajanan ini menawarkan pengalaman rasa yang beragam.

### 1. Mochi Daifuku

Berikut bahan-bahan yang dibutuhkan:

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**



# Untuk Kulit Mochi:

- 135 gr Tepung Ketan ROSE BRAND
- 180 ml Susu rasa strawberry
- 2 sdm Gula Pasir ROSE BRAND / Gula Halus ROSE BRAND
- 1/5 sdt Garam
- 1 sdm Minyak Goreng ROSE BRAND
- 2 tetes Pewarna makanan merah

# Untuk Isian:

- Stroberi segar secukupnya
- 250 gr Kacang merah (rendam semalam)
- 160 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 30 gr Minyak Goreng ROSE BRAND
- 1,5 liter Air
- 1/4 sdt Garam
- 1 lembar Daun pandan

# Cara Membuat:

1. Cuci bersih kacang merah, kemudian rebus selama 10 menit. Buang airnya, lalu rebus kembali dengan 1,5 liter air dan daun pandan hingga kacang empuk. Jika air menyusut, tambahkan sedikit air.
2. Setelah empuk, blender kacang merah dengan air rebusannya hingga halus. Masak dalam panci anti lengket hingga air menyusut, lalu tambahkan Gula Pasir ROSE BRAND dan Minyak Goreng ROSE BRAND. Aduk rata hingga adonan bisa dipulung. Dinginkan.
3. Campurkan semua bahan kulit mochi, tambahkan sedikit pewarna merah untuk mendapatkan warna pink pucat. Kukus adonan selama 30 menit.
4. Setelah isian dingin, ambil secukupnya dan bulatkan. Pipihkan adonan mochi, isi dengan stroberi, lalu bulatkan kembali hingga stroberi terbungkus sempurna. Ulangi hingga semua bahan habis.
5. Setelah kukusan mochi matang, pindahkan ke talenan yang dibungkus plastik agar tidak lengket.
6. Uleni dengan sendok nasi hingga lembut, kemudian lanjutkan dengan tangan yang telah dilumuri Maizena ROSE BRAND. Ambil secukupnya, pipihkan, isi dengan stroberi dan kacang merah, bulatkan hingga selesai.

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





Sekarang Mochi Ichigo Daifuku siap untuk dinikmati. Anda bisa menyajikannya dalam potongan atau langsung menyantapnya utuh.

## 2. Tteokbokki

Jika kamu ingin menikmati tteokbokki yang lezat, berikut adalah resep yang mudah dan menggugah selera.

# Bahan-bahan:

- 200 gr Tepung Beras ROSE BRAND
- 2 sdm Tepung Tapioka ROSE BRAND
- Air panas secukupnya
- Sejumput garam
- Minyak Goreng ROSE BRAND secukupnya

# Bumbu (Tanpa Gochujang):

- 1 siung Bawang bombay (ukuran sedang)
- 2 siung Bawang putih
- 2 buah Cabai merah besar
- 1 buah Cabai hijau
- 1 sdm Saus sambal
- 1 sdm Saus tomat
- 1 sdt Bubuk cabai
- 1 sdm Saus tiram
- 1 gelas Air
- Garam dan Gula Pasir ROSE BRAND secukupnya
- Minyak Goreng ROSE BRAND secukupnya

# Bahan Pelengkap:

- 1 batang Daun bawang (iris halus)
- ½ sdt Minyak wijen
- Wijen sangrai secukupnya

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 Membuat:

1. Campurkan Tepung Beras ROSE BRAND, Tepung Tapioka ROSE BRAND, dan garam. Tuangkan air panas sedikit demi sedikit hingga adonan dapat diuleni dengan baik.
2. Bentuk adonan menjadi silinder dengan ketebalan sekitar 1 cm, kemudian potong-potong sepanjang 2 ruas jari.
3. Rebus potongan adonan dalam air mendidih yang telah ditambahkan sedikit Minyak Goreng ROSE BRAND agar tidak lengket. Setelah matang, angkat dan tiriskan.
4. Iris bawang putih, bawang bombay, serta cabai. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu hingga harum.
5. Tambahkan air, saus tiram, saus sambal, saus tomat, Gula Pasir ROSE BRAND, garam, dan bubuk cabai. Masak hingga mendidih.
6. Masukkan tteokbokki ke dalam kuah, aduk hingga merata, dan tambahkan minyak wijen. Biarkan kuah mengental.
7. Setelah matang, matikan kompor, taburi dengan wijen dan daun bawang. Tteokbokki siap disajikan.

Nah itulah jajanan viral di tahun 2024 yang lezat dan cocok dinikmati bersama keluarga. Selamat mencoba!

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

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

