

# LAPIS MALANG TAPE SINGKONG TEPUNG BERAS



Aneka Jajanan Pasar



Gula Kristal Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan A

6 btr Kuning telur

3 btr Putih telur

100 gr Gula Pasir 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



1/4 sdt Vanilla cream  
1 sdt Dyna SP  
50 gr Tepung Beras ROSE BRAND  
15 gr Coklat bubuk  
10 gr Susu bubuk  
1/4 sdt Baking powder  
75 gr Margarin ROSE BRAND, dicairkan  
50 gr Tape singkong, dihaluskan  
1 sdt Coklat pasta

#### Bahan Baku

6 btr Kuning telur  
3 btr Putih telur  
80 gr Gula Pasir ROSE BRAND  
1/4 sdt Vanilla cream  
1 sdt Dyna SP  
65 gr Tepung Beras ROSE BRAND  
10 gr Susu bubuk  
1/4 sdt Baking powder  
75 gr Margarin ROSE BRAND, cairkan  
50 gr Tape singkong dihaluskan  
Secukupnya Pewarna kuning telur

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

---

1. Aduk-aduk margarine cair + tape singkong hingga rata, lalu sisihkan.
2. Kocok gula + telur + Dyna SP dan baking powder hingga mengembang, masukkan bahan lainnya (termasuk campuran mentega + tape singkong), aduk hingga rata.
3. Siapkan loyang persegi 22 x 22 x 4 cm yang telah diolesi dengan mentega dan dialasi dengan kertas.
4. Panggang di oven hingga matang, lalu disusun dan sebelumnya diolesi dengan selai.

Bahan B: sama seperti cara membuat Bahan A.

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**

