

LAPIS PANORAMA TEPUNG BERAS



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan A:

22 btr Kuning telur

1 btr Telur

200 gr Gula Halus 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**



1/4 sdt Vanilla cream

Bahan B :

125 gr Tepung Beras ROSE BRAND

Bahan C :

1 sdt Pandan pasta

Secukupnya Pewarna pink

Bahan D :

1 sdt Pandan pasta

Secukupnya Pewarna pink



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. Bahan A dikocok hingga mengembang putih.
2. Masukkan Bahan B, kocok kembali hingga rata.
3. Lalu dibagi menjadi 2 bagian:
 - 1 bagian dicetak dalam loyang ukuran 20 x 20 x 2 cm menjadi 2 loyang.
 - 1 bagian dibagi menjadi 2:
 - 1 bagian diberi pandan pasta
 - 1 bagian diberi pewarna pink
4. Masing-masing dicetak dalam loyang ukuran 20 x 20 x 2 cm.
5. Panggang dengan suhu oven 180 °C selama ± 20 menit.
6. Setelah matang dan dingin dilapis dengan Selei Apricot/Strawberry.

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**

