

# ES CENDOL



Aneka Jajanan Pasar



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan Cendol

100 gr Tepung Beras ROSE BRAND

2 sdm Hunkwee

250 ml Air

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**



Secukupnya Garam

Secukupnya Pasta pandan

Secukupnya Pewarna hijau

Secukupnya Es batu

Bahan Kuantitas

500 ml Santan ROSE BRAND

Secukupnya Gula merah cair

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. Campur semua bahan, masak dengan api kecil. Aduk terus sampai adonan kental dan tidak menggumpal. Matikan api. Diamkan sebentar.
2. Kemudian taruh dalam plastik segitiga (pipping bag) / cetakan cendol. Siapkan baskom berisi air es. Cetak cendol sampai habis. Jangan diaduk biarkan cendol mengeras agar tidak hancur.
3. Sajikan dengan santan dan gula merah cair, es batu. Atau bisa ditambah irisan nangka

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**

