

GODOH



Hidangan Khas Indonesia



Tepung Beras Putih Rose Brand



Minyak Goreng 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



ALAT & BAHAN

Bahan

- 6 buah pisang gepok (pisang raja seri, atau pisang apa saja)
- 8 sdm Tepung Beras ROSE BRAND
- 2 sdm tepung terigu
- 50 gr Margarin ROSE BRAND (cairkan)
- 65 ml Santan ROSE BRAND kental
- 50 ml air
- Secukupnya garam
- 1 tetes kapur sirih
- Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND
- Sirup gula merah
- 1 sdm gula merah
- 8 sdm air
- 2 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
- 1 helai daun pandan
- 1/4 sdt kayu manis bubuk
- ¼ sdt Vanilla cream

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. Campur Tepung Beras ROSE BRAND dan terigu ke dalam wadah. Tambahkan Santan ROSE BRAND dan air. Tambahkan garam, kapur sirih dan air sedikit demi sedikit, jangan sampai terlalu encer atau terlalu kental. Aduk hingga merata. Tambahkan Margarin ROSE BRAND, aduk kembali hingga rata.
2. Kupas pisang, lalu belah menjadi bentuk kipas (sesuai selera).
3. Panaskan Minyak Goreng ROSE BRAND, lalu goreng pisang hingga kuning keemasan.
4. Campurkan sirup gula merah, Gula Pasir ROSE BRAND, air, daun pandan, gula merah, kayu manis bubuk, vanilla cream dan masak hingga mengental. Angkat.
5. Sajikan Godoh dengan sirup gula merah.

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**

