

KUE PANCONG



Aneka Jajanan Pasar



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Beras Putih 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:

200 gr kelapa muda, parut panjang

200 gr Tepung Beras ROSE BRAND

600 ml Santan ROSE BRAND

2 sdm Minyak Goreng ROSE BRAND (untuk mengoles)

$\frac{1}{4}$ sdt Garam

$\frac{1}{4}$ sdt Vanilla cream

Taburan: secukupnya 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

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



CARA MEMASAK

1. Peras sedikit kelapa parut supaya tidak terlalu basah. Campur jadi satu bersama Tepung Beras ROSE BRAND, Santan ROSE BRAND, vanilla cream dan garam. Tuang sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata.
2. Panaskan cetakan yang telah diolesi Minyak Goreng ROSE BRAND.
3. Masukkan adonan ke dalam cetakan sampai penuh, lalu tutup. Panggang dengan api kecil hingga matang selama kurang lebih 15 menit, keluarkan dari cetakan selagi panas.
4. Sajikan dengan Gula Pasir ROSE BRAND di atasnya.

Tips: Gunakan lempengan besi saat memanggang adonan agar panas merata ke seluruh cetakan.

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**

