

CENTE MANIS



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Beras Putih Rose Brand



Tepung Tapioka 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

- 30 gr Tepung Beras ROSE BRAND
- 60 gr Tepung Hunkwe / Tapioka ROSE BRAND
- 500 ml Santan ROSE BRAND sedang
- 50 gr Sagu Mutiara
- 3 lbr Daun pandan
- 100 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- Secukupnya Garam
- Secukupnya 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. Langkah awal, larutkan tepung hunkwe / Tapioka ROSE BRAND di dalam Santan ROSE BRAND, lalu sisihkan.
2. Rebut sisa Santan ROSE BRAND, tambah daun pandan, garam, Gula Pasir ROSE BRAND dan vanilla cream sambil diaduk sampai mendidih.
3. Tuang larutan hunkwe / Tapioka ROSE BRAND, aduk rata lalu masak lagi, sambil diaduk sampai meletup-letup. Lalu angkat.
4. Masukkan sagu mutiara dan aduk sampai rata / sagu mutiara menyebar.
5. Ambil adonan dan sendokkan di atas plastik / daun pisang lalu lipat dan dinginkan.

Tips : sisa santan direbus dengan api sedang

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**

