

# KUE MOCHI



Aneka Kue dan Pemanis



Tepung Ketan 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](http://www.Rosebrand.co.id)

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



## ALAT & BAHAN

---

### Bahan :

12 sdm Tepung Ketan ROSE BRAND  
1 sdm Tepung Beras ROSE BRAND  
300 ml Air  
2 sdm Gula Pasir ROSE BRAND  
1/2 sdt Garam  
1/2 sdt Vanili  
Secukupnya Pewarna makanan

### Bahan Isi :

6 sdm Kacang tanah sangrai  
2 sdm Gula Pasir ROSE BRAND (sesuaikan selera)  
4 sdm Susu kental manis yang sudah dilarutkan

### Bahan Pelapis :



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. Campurkan Tepung Ketan ROSE BRAND, Tepung Beras ROSE BRAND, air, Gula Pasir ROSE BRAND, garam dan vanilli hingga merata.
2. Pindahkan adonan ke wadah tahan panas untuk mengukus. Kukus selama 20 menit. Bungkus kukusan dengan kain atau serbet agar air tidak menetes.
3. Haluskan bahan isian menggunakan blender atau chopper sampai kalis dan dapat dibentuk bulat-bulat.
4. Setelah 20 menit, keluarkan adonan dan letakkan ke wadah atau talenan yang telah diberi Tepung Ketan ROSE BRAND sangrai, tunggu hingga hangat-hangat kuku.
5. Bentuk dan isi mochi. Sajikan.

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**

