

# KUE KERANJANG



Hidangan Special Rosebrand



Gula Kristal Rose Brand



Tepung Ketan 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 :

1 kg Tepung Ketan ROSE BRAND

1 kg Gula Pasir ROSE BRAND

1,5L air matang

½ sdt Garam

Daun Pandan

Beberapa Kaleng kosong

Beberapa Daun pisang

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. Buat air karamel dengan melarutkan 200 gr Gula Pasir ROSE BRAND di panci, larutkan hingga mencair merata.
2. Tambahkan daun pandan dan sisa Gula Pasir ROSE BRAND. Kemudian masukkan air 500 ml. Masak dengan api kecil hingga seluruh gula mencair dan aroma pandan muncul. Setelah itu, matikan api.
3. Setelah karamel dingin, masukan Tepung Ketan ROSE BRAND, garam, aduk hingga merata. Saring bila perlu agar tidak ada yang bergerindil.
4. Masukkan adonan ke dalam cetakan, lalu kukus sekitar 5 jam, buka tutup kukusan kemudian kukus kembali sekitar 25 menit.
5. Kue keranjang siap disajikan.

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**

