

# GANDASTURI



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Beras Putih Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan A:

250 gr Kacang hijau

150 gr Ubi

800 ml Air

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



250 gr Gula Pasir ROSE BRAND

1/2 sdt Garam

1/4 sdt Vanilla cream

250 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND (ditambah sedikit air untuk melarutkan)

Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND (untuk menggoreng)

Bahan B

150 gr Tepung Beras ROSE BRAND

200 ml Air

1/4 sdt Garam

1 btr Telur

1/4 sdt Air kapur sirih

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. Rebus kacang hijau dengan air hingga mekar, masukkan ubi, rebus hingga empuk lalu ditekan-tekan menggunakan centong hingga hancur, masukkan gula dan garam, aduk merata dan tambahkan air hingga tepung tapioka mengental dan dapat dipulung seperti perkedel.
2. Panaskan minyak lalu masukkan bahan yang telah dipulung tadi, goreng hingga berwarna kuning dan matang, 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**

