

# BUBUR KACANG HIJAU

---



Hidangan Special Rosebrand



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



---

500 gr Kacang hijau  
250 gr Gula Pasir ROSE BRAND  
2 L Air  
2 bh Jahe geprek  
2 lbr Daun pandan  
1/4 sdt Garam  
2 sdm Tepung Tapioka ROSE BRAND + secukupnya air

1 L Santan ROSE BRAND  
1/2 sdt Garam  
2 lbr Daun pandan  
Pengental: 1 sdm Tepung Tapioka ROSE BRAND + secukupnya air

## CARA MEMASAK

---

1. Masak 2 liter air. Setelah mendidih, masukkan kacang hijau dan rebus selama 5 menit. Setelah itu, matikan kompor, tutup dan diamkan selama 30 menit.
2. Setelah 30 menit, masukkan jahe, daun pandan, Gula Pasir ROSE BRAND dan garam, aduk rata. Rebus kembali selama 7 menit.
3. Masukkan larutan Tepung Tapioka ROSE BRAND, lalu aduk rata. Masak hingga kacang hijau matang dan mengental.
4. Di panci berbeda, buat kuah santan dengan mencampurkan semua bahan (kecuali pengental), lalu masak sambil diaduk hingga mendidih.
5. Masukkan pengental, masak hingga kuah santan matang.
6. Sajikan.