

REMPEYEK KACANG



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Beras Putih Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

250 gr Tepung Beras ROSE BRAND

60 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND

1 btr Telur (kocok terlebih dulu)

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**



1 sdm Air kapur sirih atau 1/4 sdt soda kue

400 ml Air

5 btr Kemiri (haluskan)

5 gr Kencur (haluskan)

4 siung Bawang putih (haluskan)

1 sdt Ketumbar (haluskan)

1 sdt Garam

1/2 sdt Vetsin

10 lbr Daun jeruk purut (diiris halus)

250 gr Kacang tanah (diiris) / teri medan / udang rebon

1 sdt Chicken powder

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. Semua bahan dicampur menjadi satu.
2. Kemudian digoreng dengan minyak yang banyak hingga matang.

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**

