

DAWET



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Beras Putih Rose Brand



Tepung Tapioka 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

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



ALAT & BAHAN

Bahan Dawet

100 gr Tepung Beras ROSE BRAND
100 gr Tapioka ROSE BRAND
300 ml Air pandan + suji
500 ml Air
1/4 sdt Garam
1/4 sdt Vanili bubuk
200 gr Es batu
300 ml Air

Bahan Kacang

125 gr Gula Merah (disisir)
75 gr Gula Pasir ROSE BRAND
150 ml Air
Secukupnya Daun Pandan
Secukupnya Garam

Topping



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. Campur Tepung Beras ROSE BRAND, Tapioka ROSE BRAND, air daun pandan + suji, daun pandan, garam dan vanili bubuk kemudian aduk rata.
2. Masak sambil diaduk-aduk cepat diatas api kecil sampai mengental dan meletup-letup.
3. Siapkan wadah berisi es batu dan air, taruh cetakan dawet diatasnya. Tuang adonan cendol ke dalam cetakan, sambil ditekan agar membentuk dawet.
4. Setelah dawet tercetak, ganti airnya dengan air yang baru.
5. Sajikan dawet dengan kuah kinca dan topping santan serta es batu.

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**

