

KUE MANGKOK KUNO



Aneka Kue dan Pemanis



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 A :

650 gr Gula Jawa

225 gr Gula Pasir ROSE BRAND

600 gr Air kelapa

5 lbr Daun pandan

*semua bahan dimasak hingga gulanya hancur

Bahan B :

550 gr Tepung Beras ROSE BRAND

125 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND

700 ml Air kelapa

½ sdt Garam

¼ sdt Vanilla cream

Bahan Blang :



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. Bahan B dan bahan biang diaduk menjadi satu, lalu tuangkan Bahan A sedikit demi sedikit, sambil di uleni dan dipukul-pukul selama 20 menit. Lalu masukkan sisa air gula, kemudian disaring.
2. Diamkan selama 5 jam.
3. Panaskan mangkok kue selama 10 menit, lalu tuang adonan hingga penuh, kemudian kukus selama 20 menit.
4. Jika telah dingin, keluarkan kue dari mangkok.
5. Sajikan dengan kelapa parut yang telah dikukus (secukupnya) + garam dan daun pandan.

1 resep menjadi 40 bh

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**

