

SETUP PISANG



Hidangan Khas Indonesia



Gula Kristal 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 :

- 8 buah Pisang kepok matang (iris serong)
- 2 lbr Daun pandan (simpulkan)
- 150 gr Gula merah (sisir halus)
- 5 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
- 4 buah Cengkeh
- 5 cm batang Kayu manis
- 1/3 sdt Garam
- 1.5 L Air

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. Siapkan air dalam panci, masukkan gula merah, Gula Pasir ROSE BRAND, daun pandan, kayu manis, cengkeh dan garam.
2. Aduk rata, masak hingga gula larut.
3. Masukkan potongan pisang lalu aduk rata, masak hingga mendidih. Matikan api sambil tetap diaduk sebentar.
4. Dinginkan pada suhu ruang, masukkan ke dalam kulkas minimal 1-2 jam. Sajikan dingin atau sesuai selera.

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**

