

KUE LONCENG



Aneka Kue dan Pemanis



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

500 gr Biji pacar cina yang berwarna putih

100 gr Kelapa parut + 1/2 sdt Garam

300 gr Gula Pasir 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



1/4 sdt Vanilla cream

200 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND

1 bungkus Agar-agar

200 ml Santan 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**



CARA MEMASAK

1. Rebus air dan masukkan biji pacar cina ± 10 menit, angkat dan tiriskan.
2. Campurkan kelapa parut, tapioka, vanilla cream, garam, agar-agar, gula, & santan disatukan dan aduk merata.
3. Lalu masukkan sagu mutiaranya, aduk merata.
4. Siapkan mangkok yang berbentuk seperti lonceng, oleskan dengan minyak lalu panaskan sejenak (± 5 menit).
5. Lalu isi loyang-loyang dengan adonan hingga penuh (*bila sesuai selera, dibagian tengah dapat diberi unti kelapa), kukus 25 menit dengan api kecil, jadi 20 mangkok.
6. Dinginkan dan sajikan dengan kelapa parut.

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**

