

SENGKOLUN



Aneka Kue dan Pemanis



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Ketan Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan A

175 gr Gula Jawa yang agak hitam

100 gr Gula Pasir ROSE BRAND

500 ml Santan Kelapa 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



3 lbr Daun pandan

1/2 sdt Garam

1/4 sdt Vanilla cream

Bahan B:

100 ml Santan Kelapa ROSE BRAND kental

500 gr Tepung Ketan ROSE BRAND

1/4 sdt Vanilla cream

Bahan C:

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. Masak Bahan A hingga gulanya hancur, angkat dan dinginkan.
2. Untuk membuat biang, masak 15 gr tepung ketan dan 65 ml air.
3. Aduk tepung ketan dan biang, uleni dengan air gula yang sudah hangat. Lalu tuang semua air gula dan sisa santan kental. Aduk rata.
4. Tuang ke loyang persegi empat ukuran 24 cm, tinggi 5 cm, yang telah dialasi daun pisang diolesi dengan minyak. Kukus selama 1 jam dengan api sedang.

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**

