

# DODOL GARUT



Aneka Kue dan Pemanis



Tepung Ketan Rose Brand



Minyak Goreng Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan:

- 250 gr Tepung Ketan ROSE BRAND
- 500 gr Gula merah
- 4 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
- 300 ml Air
- 65 ml Santan ROSE BRAND
- 1/2 sdm Garam

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

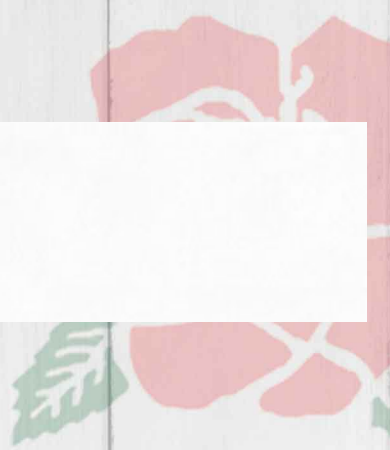
[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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



1 lbr Daun Pandan

Secukupnya Minyak Goreng 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](http://www.Rosebrand.co.id)

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



## CARA MEMASAK

---

1. Campurkan Tepung Ketan ROSE BRAND, Santan ROSE BRAND, garam dan air, aduk hingga tercampur rata, sisihkan.
2. Campurkan Gula Pasir ROSE BRAND, gula merah, daun pandan dan sedikit air lalu masak hingga gula larut.
3. Masukkan adonan tepung ke larutan gula, masak sambil diaduk hingga matang dan mengental.
4. Tuang adonan yang sudah mengental di kertas roti yang sudah dioles dengan sedikit Minyak Goreng ROSE BRAND.
5. Tunggu hingga agak dingin dan potong jika adonan sudah kaku, lalu bungkus dengan kertas minyak.
6. Sajikan.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

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

