

ARUMANIS



Aneka Kue dan Pemanis



Gula Kristal Rose Brand



Tepung Ketan Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- Secukupnya Tepung Ketan ROSE BRAND (sangrai)
- 5 sdm Gula Pasir ROSE BRAND
- 4 sdm Air
- 1/2 sdt Air jeruk nipis

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. Campurkan Gula Pasir ROSE BRAND, air dan air jeruk nipis, aduk hingga rata.
2. Masak air gula dengan api sedang selama 10-15 menit.
3. Aduk setelah air gula sedikit mengental dan masak lagi hingga berwarna kuning muda.
4. Tuang adonan ke alas anti lengket lalu beri warna sesuai selera, aduk hingga kalis dan tidak lengket.
5. Baluri adonan dengan Tepung Ketan ROSE BRAND yang sudah disangrai, tarik dan lipat adonan sampai tipis seperti rambut.
6. Sajikan dengan kerupuk/cracker agar lebih nikmat.

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**

