

# JONGKONG SURABAYA



Aneka Kue dan Pemanis



Tepung Beras Putih Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan

500 gr Tepung Beras ROSE BRAND

50 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND

2 sdm Air kapur sirih

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



400 gr Gula Pasir ROSE BRAND

1450 ml Santan Kelapa ROSE BRAND

1 sdt Garam

1/4 sdt Vanilla cream

50 ml Orange pasta pewarna orange

50 ml Air abu

1 btr Kelapa parut setengah tua

1 sdt Garam dan pandan

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. Tepung beras, tapioka, gula, dan biang masak diuleni dengan santan sedikit demi sedikit hingga adonan halus.
2. Lalu bagi adonan menjadi 2 bagian.
3. Masing-masing 1 bagian ditambah 50 ml air suji. 1 bagian lagi ditambah air Abu merang.
4. Kukus adonan dalam loyang berukuran 22 x 22 x 4 cm yang sudah diolesi minyak dan dialas plastik. (cup plastic diolesi minyak).
5. Kukus setiap lapis 50 ml selama  $\pm$  5 menit hingga adonan habis.
6. Dinginkan dan Jongkong Surabaya siap dihidangkan dengan parutan kelapa.

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**

