

# KUE TALAM MERAH PUTIH

---



Hidangan Special Rosebrand



Minyak Goreng Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



---

400 ml Santan ROSE BRAND (kekentalan sedang)  
125 gr Tepung Beras ROSE BRAND  
25 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND  
70 gr Gula Pasir ROSE BRAND  
1/2 sdt Garam  
Secukupnya Pewarna Makanan Merah

200 ml Santan ROSE BRAND (kekentalan sedang)  
1/4 sdt Garam  
40 gr Tepung Beras ROSE BRAND  
10 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND  
Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND

## CARA MEMASAK

---

1. Lapisan Merah : Masak Santan ROSE BRAND dan Gula Pasir ROSE BRAND hingga gula larut.
2. Siapkan wadah, masukkan Tepung Beras ROSE BRAND, Tepung Tapioka ROSE BRAND dan garam. Tuang santan sedikit demi sedikit ke adonan sambil diaduk hingga tercampur rata.
3. Tambahkan pewarna makanan merah, aduk rata. Saring adonan supaya tidak ada yang menggerinjal.