

KUE TALAM MERAH PUTIH



Hidangan Special Rosebrand



Minyak Goreng Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan Lapisan Merah

- 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

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



Bahan Lapisan Putih

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

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. 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.

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**

