

GETUK PELANGI MERAH PUTIH



Aneka Jajanan Pasar



Gula Kristal Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan:

- 1 kg Singkong, kupas dan potong-potong
- 200 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 1/2 sdt Vanili bubuk
- Secukupnya Pewarna makanan merah
- 150 gr Kelapa parut kasar, kukus sekitar 5 menit

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 Taburan

200 gr Kelapa Parut

1/2 sdt Garam

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. Kukus singkong hingga empuk. Angkat dan haluskan.
2. Masukkan Gula Pasir ROSE BRAND, kelapa parut, dan vanili lalu aduk rata.
3. Bagi adonan menjadi 2 bagian, beri pewarna makanan merah ke salah satu adonan, aduk rata.
4. Siapkan wadah kotak yang telah diolesi sedikit Minyak Goreng ROSE BRAND dan dilapisi plastik. Letakkan adonan singkong berwarna merah pada bagian dasar, ratakan hingga padat. Tuang adonan putih di atasnya, padatkan kembali. Diamkan sebentar dalam lemari pendingin agar adonan sedikit padat sebelum dipotong.
5. Taburan : Campur kelapa parut dan garam lalu aduk hingga rata. Kukus hingga matang.
6. Potong getuk lalu taburi dengan kelapa parut di atasnya. Sajikan.

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**

