

BUBUR LOLOS



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Ketan Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan A

100 gr Tepung Ketan ROSE BRAND

400 gr Santan Kelapa ROSE BRAND

25 gr Gula Pasir 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



100 gr Gula aren

2 lbr Daun pandan

1/4 sdt Garam

1/4 sdt Vanilla cream

Bahan B

350 ml Santan Kelapa ROSE BRAND

1 1/2 sdt Tepung Beras ROSE BRAND

1/2 sdt Garam

2 lbr Daun pandan

Bahan C



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. Tepung ketan tambahkan sedikit santan aduk-aduk, sisihkan.
2. Rebus sisa santan dan Bahan A juga hingga mendidih, lalu masukkan cairan tepung ketan dan aduk-aduk hingga matang, angkat.
3. Sisanya dimasak hingga matang lalu angkat.
4. Siapkan daun pisang untuk membungkus dan bawahnya ditekuk/dilipat.

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**

