

# LAPIS BERAS SINGAPUR



Hidangan Khas Asia



Tepung Beras Putih Rose Brand



Tepung Tapioka 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](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



## ALAT & BAHAN

---

### Bahan

200 gram Tepung Tapioka ROSE BRAND

20 gram Tepung Beras ROSE BRAND

300 ml Santan ROSE BRAND

180 gram Gula Pasir ROSE BRAND

1/2 sdt Garam

1/2 sdt Pasta Pandan

260 ml Air Panas

Secukupnya Pewarna Makanan (4 warna pilihan atau sesuai selera)

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. Campurkan Santan ROSE BRAND dan Gula Pasir ROSE BRAND, aduk rata.
2. Tambahkan garam dan pasta pandan, aduk rata. Kemudian tuang air panas, aduk kembali.
3. Masukkan Tepung Tapioka ROSE BRAND dan Tepung Beras ROSE BRAND, aduk rata hingga tidak ada yang menggumpal.
4. Bagi adonan menjadi 5, beri 4 pewarna berbeda (atau sesuai selera) ke masing-masing adonan dan sisakan 1 adonan berwarna putih.
5. Panaskan kukusan, tuang 1 sendok sayur adonan putih ke loyang lalu kukus 7 menit.
6. Tuang adonan warna lain sebanyak 1 sendok sayur di atasnya, kukus 5 menit. Lakukan berulang untuk warna lainnya hingga adonan habis.
7. Kukus lapisan terakhir selama 10 menit. Angkat loyang dan biarkan agak dingin sebelum dipotong sesuai selera.
8. Sajikan.

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**

