

NAGASARI PISANG



Aneka Jajanan Pasar



Gula Kristal Rose Brand



Santan Kelapa 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



ALAT & BAHAN

Bahan

6 sdm Tepung Maizena ROSE BRAND

8 buah Pisang Kepok (kukus pisang hingga matang & potong-potong sebagai isian)

800 ml Santan kekentalan sedang (130 ml Santan ROSE BRAND + 670 ml Air)

8 sdm Gula Pasir ROSE BRAND

1/2 sdt Garam

1/2 sdt Vanili

1 lbr Daun Pandan

Secukupnya Daun Pisang (untuk membungkus)

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. Campurkan Tepung Maizena ROSE BRAND, Gula Pasir ROSE BRAND, garam, vanili dengan santan, aduk rata agar tidak ada yang menggumpal.
2. Masukkan daun pandan, masak adonan menggunakan api sedang cenderung kecil sambil diaduk hingga mengental.
3. Siapkan daun pisang, letakan adonan dan beri isian pisang, lipat dan bungkus.
4. Tunggu nagasari agak dingin dan 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**

