

# ES MAMBO



Aneka Kue dan Pemanis



Gula Kristal Rose Brand



Santan Kelapa Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan

- 200 ml Santan ROSE BRAND
- 1000 ml Air
- 120 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 1/4 sdt Garam
- 2 sdm Tepung Maizena ROSE BRAND
- 2 lembar Daun Pandan

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



Secukupnya Pewarna makanan/Minuman aneka rasa instan



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, air, Gula Pasir ROSE BRAND, garam, dan daun pandan lalu aduk dan masak hingga mendidih.
2. Larutkan Tepung Maizena ROSE BRAND dengan air, kemudian tambahkan ke adonan dan masak hingga agak mengental.
3. Bagi adonan menjadi beberapa bagian, beri pewarna makanan/minuman aneka rasa instan ke masing-masing adonan dan aduk rata.
4. Masukkan adonan ke beberapa plastik kecil, bungkus rapat dan dinginkan hingga beku.
5. 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**

