

# CARA BIKANG



Aneka Kue dan Pemanis



Tepung Beras Putih Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



## ALAT & BAHAN

Bahan A:

1 sdm Tepung Beras ROSE BRAND

75 ml 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](http://www.Rosebrand.co.id)

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



### Bahan B:

25 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND

100 gr Gula Pasir ROSE BRAND

175 gr Tepung Beras ROSE BRAND

400 ml Santan Kelapa ROSE BRAND

1/4 sdt Garam

1 tetes Pewarna hijau

1 tetes Pewarna pink

150 ml Santan Kelapa ROSE BRAND kental (untuk olesan adonan)

### 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](http://www.Rosebrand.co.id)

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



## CARA MEMASAK

---

1. Semua bahan A diaduk hingga rata lalu dimasak hingga kental (jangan terlalu lama).
2. Panas-panas tuangkan ke tepung tapioka, gula pasir, tepung beras dan garam aduk-aduk. Lalu beri santan sedikit sambil ditepuk-tepuk 30 menit.
3. Ambil 1 sdm adonan beri warna hijau, 1 sdm adonan beri warna pink, 1 sdm adonan beri coklat pasta.
4. Panaskan cetakan tuang adonan ke dalam cetakan lalu teteskan warna hijau, pink dan coklat panggang hingga berlubang-lubang kecil. Lalu congkel bagian bawah tengah adonan tahan hingga mekar angkat, oleskan dengan santan kental.

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**

