

# AWUG



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Ketan Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan

- 150 gr Tepung Beras ROSE BRAND
- 35 gr Tepung Ketan ROSE BRAND
- 35 ml Air
- 1/2 sdt Garam
- 180 gr Kelapa Parut
- Secukupnya Gula Merah (sisir)

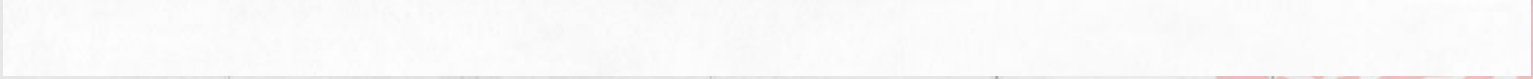
Rose Brand Headquarters

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





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. Kukus Tepung Beras ROSE BRAND selama 20-30 menit.
2. Campurkan 35 ml air dengan 1/2 sdt garam, sisihkan.
3. Campurkan Tepung Beras ROSE BRAND yang sudah dikukus, Tepung Ketan ROSE BRAND, dan kelapa parut.
4. Tambahkan air garam, aduk hingga rata.
5. Tuangkan adonan kue awug dalam cetakan, beri isian gula merah secukupnya, tutup kembali dengan adonan kue awug dan tekan supaya adonan sedikit padat.
6. Kukus kue awug selama 15 menit hingga matang.
7. Angkat 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](http://www.Rosebrand.co.id)

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

