

AWUG



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Ketan Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



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)

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.