

BUGIS UNGU



Aneka Jajanan Pasar



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Ketan Rose Brand



150 gr Ubi Ungu
450 gr Tepung Ketan ROSE BRAND
 $\frac{3}{4}$ sdt Garam
200 ml Santan ROSE BRAND & 170 ml Air (masak hingga hangat)

300 gr Kelapa Parut
225 gr Gula Pasir ROSE BRAND
2 lembar Daun Pandan
 $\frac{1}{2}$ sdt Garam
150 ml Air

CARA MEMASAK

1. Siapkan wajan, masukkan kelapa parut, garam, Gula Pasir ROSE BRAND, daun pandan, dan air. Masak sambil diaduk hingga air meresap menggunakan api sedang.
2. Kukus ubi hingga lembut sekitar 15 menit, angkat dan haluskan.
3. Siapkan wadah, masukkan ubi, Tepung Ketan ROSE BRAND, garam, dan santan hangat, uleni hingga kalis.
4. Siapkan daun pisang yang sudah diolesi dengan sedikit Minyak Goreng ROSE BRAND. Ambil sedikit adonan, isi dengan unti dan bentuk bulat lalu bungkus dengan daun pisang.
5. Kukus adonan hingga matang sekitar 15 menit, angkat dan sajikan.