

SERABI KINCA



Aneka Jajanan Pasar



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan Baku

2 sdm Terigu protein sedang

1 sdm Ragi instant

100 ml Air agak panas

*campur semua bahan, aduk rata, fermentasi 15 menit lalu sisihkan

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

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



Bahan Adonan

400 gr Tepung Beras ROSE BRAND

400 ml Santan ROSE BRAND

400 ml Air

50 gr Gula Pasir ROSE BRAND

2 butir Telur

1/2 sdt Garam

1/4 sdt Vanilla cream

Bahan Kuah:

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

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



CARA MEMASAK

1. Masak Santan ROSE BRAND, air, dan Gula Pasir ROSE BRAND hingga gula larut.
2. Siapkan wadah, campurkan Tepung Beras ROSE BRAND dan telur, tambahkan adonan santan sedikit demi sedikit sambil aduk hingga tercampur rata.
3. Saring adonan, kemudian tambahkan vanilla cream dan bahan biang, aduk hingga rata. Diamkan adonan sekitar 30 menit.
4. Beri garam ke adonan, aduk rata.
5. Panaskan teflon menggunakan api besar. Setelah panas, tuang adonan dan biarkan pori-pori keluar kemudian kecilkan api lalu tutup teflon. Panggang hingga matang.
6. Campur semua bahan kuah menjadi satu kecuali Tepung Beras ROSE BRAND. Masak sambil diaduk hingga gula larut. Tambahkan Tepung Beras ROSE BRAND yang sudah dilarutkan, masak hingga mendidih. Angkat, lalu saring.
7. Sajikan serabi dengan bahan kuah.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

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

