

BUBUR MUTIARA



Hidangan Khas Indonesia



Gula Kristal Rose Brand



Santan Kelapa Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan:

75 gr Gula Pasir ROSE BRAND

500 ml Air

50 gr Sagu mutiara

Bahan Kuanh Santan:

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



1/2 sdm Maizena ROSE BRAND

100 ml Santan ROSE BRAND

100 ml Air

1/2 sdt Garam

1 lembar Daun pandan



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. Siapkan wajan, tuang 500 ml air dan masak hingga panas.
2. Masukkan sagu mutiara, masak dengan api kecil hingga benar-benar matang dan lunak.
3. Tambahkan Gula Pasir ROSE BRAND, aduk hingga rata.
4. Siapkan wajan, tuang Santan ROSE BRAND, 100 ml air, garam, dan daun pandan. Aduk rata dan masak dengan api kecil.
5. Larutkan Maizena ROSE BRAND dengan sedikit air, lalu tuang ke adonan santan. Masak dan aduk hingga santan mengental.
6. Sajikan bubur mutiara dengan kuah santan.

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**

