

# KUE LUMPUR



Aneka Jajanan Pasar



Margarine Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan

- 50 gram Tepung Beras ROSE BRAND
- 50 gram Gula Pasir ROSE BRAND / Gula Halus ROSE BRAND
- 25 gram Margarin ROSE BRAND, dicairkan
- 200 ml Santan ROSE BRAND kental
- 50 gram Terigu protein sedang
- 1 butir Telur ayam utuh

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



¼ sdt Garam  
¼ sdt Vanilla cream

Bahan Taburan:

Kismis (secukupnya)



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. Kocok Gula Pasir ROSE BRAND / Gula Halus ROSE BRAND, telur, vanilla cream, dan garam dengan whisk hingga gula larut dan tercampur rata.
2. Tambahkan Tepung Beras ROSE BRAND, terigu, Santan ROSE BRAND dan pisang yang dilumatkan secara bergantian. Aduk rata dengan spatula.
3. Masukkan Margarin ROSE BRAND dan potongan pisang, aduk rata kembali. Sisihkan.
4. Panaskan cetakan, setelah panas tuang adonan hingga bibir cetakan. Panggang dengan api kecil. Saat adonan setengah matang, taburi kismis lalu tutup dan panggang sampai matang, angkat dan sajikan.

Tips : Gunakan lempengan besi saat memanggang adonan

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**

