

KUE KILIK



Aneka Kue dan Pemanis



Tepung Beras Putih Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan A

375 gr Tepung Beras ROSE BRAND

300 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND

750 gr Gula Pasir ROSE BRAND

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 sdt Vanilla cream

3/4 sdt Garam

1500 ml Santan Kelapa ROSE BRAND (sedang)

Bahan B

350 gr Kelapa parut

1 sdt Garam

1/2 sdt Vanilla cream

2 lbr Daun pandan

*semua bahan B diaduk sampai rata lalu dikukus

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 sedang dan gula pasir Rose Brand sampai panas dan larut gulanya, jangan sampai mendidih.
2. Lalu tuangkan kedalam Tepung Beras Rose Brand, Tapioka Rose Brand, vanilla cream, dan garam.
3. Aduk sampai rata kemudian disaring.
4. Bagi adonan menjadi 3 warna.
5. Cetak kedalam Loyang 20 x 20 x 4 cm yang telah diolesi minyak dan dilapisi plastik.
6. Kukus selama \pm 20 menit.
7. Bila sudah matang dipotong memanjang sebesar telunjuk dan ditaburi dengan kelapa parut.

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**

