KUE DOKO

Aneka Kue dan Pemanis

Santan Kelapa Rose Brand

Tepung Ketan Rose Brand

ALAT & BAHAN

Bahan

- 500 gr Tepung Ketan ROSE BRAND
- 400 gr Gula Pasir ROSE BRAND
- 800 mlSantan Kelapa ROSE BRAND
- ¾ sdt Garam
- ¼ sdt Vanilla cream

Rose Brand Headquaters

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

@2016 Rose Brand

Imagined by Label Ideas & Co

- 100 gr Kelapa setengah tua dipotong kecil-kecil dan dipanggang sampai kuning.
- Daun pisang secukupnya

Rose Brand Headquaters

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

@2016 Rose Brand

Imagined by Label Ideas & Co

CARA MEMASAK

1. Tepung ketan, gula pasir, vanilla cream diaduk perlahan-lahan sambil dituangkan santan sedikit demi sedikit.
2. Aduk sampai gulanya larut, kemudian beri kelapa panggang.
3. Cetak dalam loyang 24 x 24 x 4 cm yang telah diolesi minyak dan dilapisi plastik.
4. Kukus selama ± 1 jam dengan api sedang.
5. Setelah dingin dipotong-potong memanjang dan dibungkus dengan daun pisang.

Rose Brand Headquaters

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

@2016 Rose Brand

Imagined by Label Ideas & Co