

# KUE PEPE ANTEKRIS/LAPIS ACI



Aneka Kue dan Pemanis



Tepung Beras Putih Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan A

100 gr Tepung Beras ROSE BRAND

100 ml Santan Kelapa ROSE BRAND (encer panas)

### Bahan B

600 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](http://www.Rosebrand.co.id)

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



1 sdt Garam

1/2 sdt Vanilla cream

465 ml Santan Kelapa ROSE BRAND

200 ml Air

Secukupnya Pewarna makanan merah & hijau

\*Campur 465 ml Santan Kelapa ROSE BRAND dan 200 ml air hingga menjadi santan encer



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. *Bahan A*: tepung beras Rose Brand diseduh dengan santan Rose Brand encer panas.
2. Lalu diberi *Bahan B*: Tapioka Rose Brand, Gula Pasir Rose Brand, vanilla cream, dan garam masukkan Santan Rose Brand encer sedikit demi sedikit sampai habis dan santan kental sedikit demi sedikit sampai habis.
3. Ambil 50 ml diberi pandan pasta.
4. Ambil 50 ml diberi warna merah.
5. Ambil 300 ml diberi warna merah.
6. Lalu cetak dalam loyang 20 x 20 x 7 cm yang telah dipoles dengan minyak dan dilapisi plastik. Tiap lapis @ 100 ml/125 ml 3 lapis lalu diberi warna dst sampai selesai, sampai kering.

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**

