

# CANDIL KETAN



Aneka Jajanan Pasar



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Ketan Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan A

250 gr Tepung Ketan ROSE BRAND

1/2 sdm Air kapur sirih

1/2 sdt Garam

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



50 ml Air panas

1 bks Vanilla cream

120 ml Air biasa

#### Bahan B:

200 gr Gula merah

100 gr Gula Pasir ROSE BRAND

2 lbr Daun pandan

600 ml Air

1 bks Vanilla cream

25 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND (dilarutkan dengan air bila mau kental)

#### Bahan C:

5 gr Kapur sirih

100 gr Air

Semua bahan diaduk hingga rata, lalu disimpan. Air yang beningnya dipakai.

#### Bahan Air Kapur Sirih:

5 gr Kapur sirih

100 gr Air

Semua bahan diaduk hingga rata, lalu disimpan. Air yang beningnya dipakai.



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

---

Cara membuat bahan A :

1. *Semua bahan diaduk hingga rata.*
2. *Lalu dibentuk bulat-bulat.*
3. *Kemudian direbus hingga terapung dan biarkan agak lama.*

Cara membuat bahan B :

1. *Didihkan semua Bahan B, kecuali tepung tapioka hingga gulanya larut. Lalu beri tepung tapioka.*
2. *Lalu masukkan candil ketannya.*

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**

