

BUBUR HIJAU



Aneka Jajanan Pasar



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Ketan Rose Brand



250 gr Tepung Ketan ROSE BRAND

1 sdm Air kapur sirih

100 gr Gula Pasir ROSE BRAND

150 - 175 ml Air hangat

25 gr Air pandan suji

1 sdt Pandan pasta

1/4 sdt Vanilla cream

1 lt Santan Kelapa ROSE BRAND

100 gr Gula Pasir ROSE BRAND

1/4 sdt Vanilla cream

1/4 sdt Garam

2 lbr Daun pandan

250 ml Santan Kelapa ROSE BRAND

1/4 sdt Garam

1/4 sdt Vanilla cream

5 gr Maizena

2 lbr Daun pandan

*masak semua bahan hingga mendidih

250 ml Santan Kelapa ROSE BRAND

1/4 sdt Garam

1/4 sdt Vanilla cream

5 gr Maizena

2 lbr Daun pandan

*masak semua bahan hingga mendidih

CARA MEMASAK

1. Tepung ketan, air kapur sirih, gula pasir, dan air pandan suji diaduk jadi satu.
2. Beri sedikit air hangat hingga dapat dipulung dan dibentuk lonjong.
3. Bahan B: didihkan lalu masukkan Bahan A hingga habis dan biarkan hingga terapung matang.
4. Beri Bahan C pengental.
5. Sajikan dimangkuk dan disiram santan kental (Bahan D).