KOCI

Aneka Jajanan Pasar

Santan Kelapa Rose Brand

Tepung Ketan Rose Brand

ALAT & BAHAN

Bahan isi

200 gr Kacang hijau kupas

150 gr Gula Pasir ROSE BRAND

250 ml Air

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

6 lbr Daun pandan

6 sdm Minyak Goreng ROSE BRAND

Bahan A :

225 gr Santan Kelapa ROSE BRAND (kental)

1/2 sdt Garam

1/4 sdt Vanili

50 gr Gula merah

Bahan B :

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. Bahan A dimasak hingga gula larut.

2. Tuang ke dalam Bahan B, aduk hingga rata dan dapat dibentuk.

3. Beri isi kacang hijau dan dibentuk bulat. Kukus selama 8 menit dengan api kecil.

4. Bungkus dengan daun bentuk kerucut.

Cara membuat isi kacang hijau :

1. Cuci dan rendam kacang hijau kupas selama 4 jam.

2. Lalu tiriskan hingga kering. Kukus selama 40 menit hingga lunak.

3. Selagi hangat, aduk rata lalu blender.

4. Panaskan air, gula pasir ROSE BRAND dan daun pandan hingga gula larut, lalu masukkan kacang hijau yang telah di blender, masak hingga mengental sambil diaduk hingga kental, lalu masukkan minyak sayur hingga rata dan bentuk bulat.

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