

# TALAM BAKAR



Aneka Jajanan Pasar



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



## ALAT & BAHAN

### Bahan

500 gr Tepung Beras ROSE BRAND

600 gr Gula Pasir ROSE BRAND

1 1/2 bks Tepung kacang hijau

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



2,5 L Air

1 L Santan Kelapa ROSE BRAND

1 1/2 sdt Garam

1/2 sdt Vanilla cream

10 lbr Daun pandan

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. Semua bahan dicampur menjadi satu, aduk rata lalu dimasak hingga kental/matang.
2. Lalu tuang kedalam loyang ukuran 26 x 26 x 4 cm menjadi 2 loyang yang dialasi daun pisang.
3. Atasnya siram sedikit santan kental dan panggang dengan suhu 180 °C selama  $\pm$  30 menit lalu naikkan suhu menjadi 220 °C selama 15 menit.

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**

