

BIKA AMBON MEDAN



Aneka Jajanan Pasar



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

14 btr Kuning telur

1 btr Putih telur

400 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

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



430 ml Santan Kelapa ROSE BRAND

325 ml Air nila/tuak

300 gr Tepung Tapioka ROSE BRAND

15 lbr Daun jeruk (sesuai selera)

1/2 sdt Vanilla cream

Rose Brand Headquarters

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**



CARA MEMASAK

1. Santan kental + daun jeruk dimasak hingga mendidih dan mulai mengental lalu angkat dan biarkan dingin.
2. Kuning telur + putih telur + gula pasir halus dikocok menggunakan garpu.
3. Masukkan air tuak + santan kental yang dimasak, aduk hingga gula larut dan rata.
4. Masukkan tepung tapioka sedikit demi sedikit aduk rata hingga habis, lalu disaring dan taruh dalam baskom.
5. Adonan disimpan minimal selama 12 jam. Kemudian panggang dengan loyang ukuran 20 x 20 x 7 cm selama \pm 1 jam. Loyang sebelumnya harus dipanaskan terlebih dahulu.

Catatan:

Adonan tidak boleh disimpan lebih dari 18 jam.

Rose Brand Headquarters

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**

