

KUE CIKAK



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Beras Putih Rose Brand



Minyak Goreng Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan Kuli

300 gr Tepung Ketan ROSE BRAND

150 gr Ubi kukus, dihaluskan

225 gr Gula Halus 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



2 sdm Gula Pasir ROSE BRAND

3 sdm Minyak Goreng ROSE BRAND

250 ml Air hangat

Secukupnya Pewarna merah dan kuning

Bahan Isian

200 gr Kacang hijau tanpa kulit

1 sdm Gula Pasir ROSE BRAND

1 sdt Garam

1 sdt Merica

50 gr Bawang merah goreng, diblender

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

Cara membuat kulit:

1. Campurkan semua bahan, aduk hingga rata dan menjadi adonan yang kalis dan lembut, tutup dengan kain basah agar tidak kering.
2. Lalu timbang @ 20 gr dan diberi isi.
3. Simpan diatas daun, lalu dikukus selama \pm 10 menit sebanyak 3x dibuka agar tidak keriput.
4. Dalam keadaan masih panas diberi minyak.

Cara membuat isi:

1. Cuci dan rendam kacang hijau selama \pm 3-4 jam.
2. Tiriskan hingga kering, lalu kukus hingga kacang hijau lunak.
3. Kemudian di blender.
4. Berikan bumbu - bumbu dan aduk hingga rata.

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**

