



Kue Bandros

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 150 gr tepung beras
- 80 gr tepung ketan1/2 sdt garam
- 2 sdm gula
- 400 ml [Sasa Santan Omega 3](#)



Melezatkan!

- Margarin secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Masak santan hingga matang dengan api sedang, aduk-aduk jangan sampai pecah.
2. Campur bahan tepung bersama kelapa parut, gula, dan garam. Aduk rata.
3. Tuang [Sasa Santan Cair](#) sedikit demi sedikit hingga menjadi adonan kental.
4. Panaskan cetakan kue rangin, oles dengan margarin, tuang adonan ke cetakan.
5. Tutup cetakan dan masak dengan api kecil hingga matang. Angkat dan sajikan.