

ONBEIJKOEK TEPUNG KETAN



Aneka Kue dan Pemanis



Gula Kristal Rose Brand



Tepung Ketan Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- | | | |
|----|--------|-------------------------|
| A. | 12 bt | Kuning telur |
| | 2 bt | Putih telur |
| | 125 gr | Gula Pasir ROSE BRAND |
| | 1 sdm | Dyna 80 (= 10 gr) |
| | ¼ sdt | Vanilla cream |
| B. | 80 gr | Tepung Ketan ROSE BRAND |
| | 20 gr | Susu tepung |
| | 25 gr | Tepung jagung |
| | 1 sdt | Bumbu spekoek |
| | 1 sdm | Mocca pasta |

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



C. 75 gr Creamery Butter
75 gr Mentega
Semua Bahan C dicairkan menjadi satu



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. Kocok Bahan A hingga mengembang putih.
2. Masukkan Bahan B, kocok kembali hingga rata.
3. Beri Bahan C, aduk hingga rata.
4. Cetak dalam loyang ukuran 30 x 10 x 4 cm menjadi 2 loyang.
5. Panggang dengan suhu oven 180 °C selama ± 25 menit.

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**

