

BUTTER MILKY COOKIES (TEPUNG BERAS)



Aneka Kue dan Pemanis



Gula Kristal Rose Brand



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- | | | |
|----|--------|-----------------------|
| A. | 150 gr | Mentega |
| | 100 gr | Butter |
| | 75 gr | Gula Pasir ROSE BRAND |
| | 50 gr | Gula tepung |
| | ¼ sdt | Garam |
| | ¼ sdt | Vanilla butter |

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



- | | | |
|----|---|---|
| B. | 2 btr
1 btr | Kuning telur
Putih telur |
| C. | 1 std
½ std
30 gr
300 gr
100 gr
100 gr | Baking powder
Soda kue
Susu bonich
Tepung Beras ROSE BRAND
Kacang mente panggang ½ matang
Qroquant |
| D. | 100 gr | Susu bonich |



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. Bahan A dikocok hingga mengembang.
2. Masukkan Bahan B, kocok kembali hingga rata, lalu beri Bahan C, aduk hingga rata.
3. Kemudian dibentuk lonjong.
4. Gulingkan ke Bahan D, angkat dan letakan di loyang.
5. Panggang dengan suhu oven 150 °C selama ± 15 menit.
6. Lalu turunkan suhu oven menjadi 100 °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

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

