

CHEESE AND HONEY COOKIES (TEPUNG BERAS)



Aneka Kue dan Pemanis



Tepung Beras Putih Rose
Brand



ALAT & BAHAN

Bahan

- | | | |
|----|--------|------------------------|
| A. | 160 gr | Mentega |
| | 100 gr | Butter |
| | ½ sdt | Essence butter cookies |
| | ½ sdt | Garam |

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. | 50 gr | Madu |
| | 50 gr | Whipping cream |
| C. | 350 gr | Tepung beras ROSE BRAND |
| | 100 gr | Keju Parmesan diparut halus |
| D. | 30 gr | Keju cheddar |



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, lalu masukkan Bahan B, kocok kembali hingga rata.
2. Lalu tambahkan dengan Bahan C, aduk hingga rata.
3. Cetak dengan bentuk bunga, atasnya diberi keju berbentuk bunga.
4. Panggang dengan suhu oven 150 °C selama \pm 20 menit,
5. Turunkan suhu oven menjadi 100 °C selama \pm 20 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**

